

Министерство образования и науки Пермского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Строгановский колледж»



**Образовательная программа среднего профессионального образования**

**Программа подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация выпускника: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Год начала подготовки: 2027 год.

Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев

Форма обучения: очная

Приказ об утверждении ФГОС № 1565, от 09.12.2016 г.

Согласовано с предприятием-работодателем

«ОХАНСКОЕ ГОРОДСКОЕ  
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЕ ОБЩЕСТВО»

*С.Г. Кичигина*  
(подпись)  
ОХАНСКОЕ  
ГОРНОЕ

2025

## Содержание

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Раздел 1. Общие положения.....</b>                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>4</b>     |
| <b>Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы .....</b>                                                                                                                                                                                                                           | <b>5</b>     |
| <b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника .....</b>                                                                                                                                                                                                                  | <b>6</b>     |
| <b>Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы ....</b>                                                                                                                                                                                                                 | <b>8</b>     |
| 4.1. Общие компетенции .....                                                                                                                                                                                                                                                                    | 8            |
| 4.2. Профессиональные компетенции .....                                                                                                                                                                                                                                                         | 11           |
| <b>Раздел 5. Структура образовательной программы .....</b>                                                                                                                                                                                                                                      | <b>87</b>    |
| 5.1. Учебный план для специальности .....                                                                                                                                                                                                                                                       | 87           |
| <b>Раздел 6. Условия реализации образовательной программы .....</b>                                                                                                                                                                                                                             | <b>97</b>    |
| 6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы .....                                                                                                                                                                                                            | 96           |
| 6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы .....                                                                                                                                                                                                                  | 103          |
| Приложение 1 Учебный план                                                                                                                                                                                                                                                                       |              |
| Приложение 2 Программа воспитания и КТП воспитания                                                                                                                                                                                                                                              |              |
| <b>ПРИЛОЖЕНИЕ 3</b>                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>105</b>   |
| <b>1. ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ .....</b>                                                                                                                                                                                                                                              | <b>.....</b> |
| Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» .....                                                                                              | 105          |
| Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» .....  | 127          |
| Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» ..... | 158          |
| Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» .....      | 183          |
| Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» ..... | 207          |
| Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» ..                                                                                                                                                                        | 230          |
| Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям                                                                                                                                                                       |              |

служащих (16675 Повар)»

|                                                                                          |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН .....</b>                                                 | <b>256</b> |
| Рабочая программа учебной дисциплины                                                     |            |
| ОГСЭ.01 «Основы философии» .....                                                         | 256        |
| Рабочая программа учебной дисциплины                                                     |            |
| ОГСЭ.02 «История» .....                                                                  | 263        |
| Рабочая программа учебной дисциплины                                                     |            |
| ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» .....                         | 272        |
| Рабочая программа учебной дисциплины                                                     |            |
| ОГСЭ.04 «Физическая культура» .....                                                      | 283        |
| Рабочая программа учебной дисциплины                                                     |            |
| ОГСЭ.05 «Психология общения» .....                                                       | 298        |
| Рабочая программа учебной дисциплины                                                     |            |
| ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» .....                     | 307        |
| Рабочая программа учебной дисциплины                                                     |            |
| ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» .....                            | 322        |
| Рабочая программа учебной дисциплины                                                     |            |
| ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания» .....                                  | 339        |
| Рабочая программа учебной дисциплины                                                     |            |
| ОП.04 «Организация обслуживания» .....                                                   | 355        |
| Рабочая программа учебной дисциплины                                                     |            |
| ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» .....                                 | 371        |
| Рабочая программа учебной дисциплины                                                     |            |
| ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности» .....                              | 393        |
| Рабочая программа учебной дисциплины                                                     |            |
| ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» .....                  | 405        |
| Рабочая программа учебной дисциплины                                                     |            |
| ОП.08 «Охрана труда» .....                                                               | 416        |
| Рабочая программа учебной дисциплины                                                     |            |
| ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности» .....                                             | 430        |
| Рабочая программа учебной дисциплины                                                     |            |
| ЕН.01 «Химия» .....                                                                      | 441        |
| Рабочая программа учебной дисциплины ЕН. 02 Экологические основы природопользования..... |            |
| Рабочая программа учебной дисциплины ЕН. 03 Математика.....                              |            |

## **ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ**

|                                                                              |  |
|------------------------------------------------------------------------------|--|
| Рабочая программа обязательной учебной дисциплины ОУД. 01 «Русский язык»     |  |
| Рабочая программа обязательной учебной дисциплины ОУД. 02 «Литература»       |  |
| Рабочая программа обязательной учебной дисциплины ОУД. 03 «Математика»       |  |
| Рабочая программа обязательной учебной дисциплины ОУД. 04 «Иностранный язык» |  |
| Рабочая программа обязательной учебной дисциплины ОУД. 05 «Информатика»      |  |
| Рабочая программа обязательной учебной дисциплины ОУД. 06 «Физика»           |  |
| Рабочая программа обязательной учебной дисциплины ОУД. 07 «Химия»            |  |
| Рабочая программа обязательной учебной дисциплины ОУД. 08 «Биология»         |  |

Рабочая программа обязательной учебной дисциплины ОУД. 09 «История»

Рабочая программа обязательной учебной дисциплины ОУД. 10 «Обществознание»

Рабочая программа обязательной учебной дисциплины ОУД. 11 «География»

Рабочая программа обязательной учебной дисциплины ОУД. 12 «Физическая культура»

Рабочая программа обязательной учебной дисциплины ОУД. 13 «Основы безопасности жизнедеятельности»

## **РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящая основная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее ООП СПО, образовательная программа) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее ФГОС СПО), утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 № 1565.

ООП СПО определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, планируемые результаты освоения образовательной программы условия образовательной деятельности.

### **1.2. Нормативные основания для разработки ООП**

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

### **1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП**

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

Цикл ОГСЭ - Общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

Цикл ЕН - Общий математический и естественно-научный цикл.

## **РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Формы получения образования: в профессиональной образовательной организации СПО.

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования: 5940 часа.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования **по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело** на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: **5940 часов.**

### РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр).

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий п.1.11/1.12 ФГОС)

| Наименование основных видов деятельности                                                                                                                                                                                               | Наименование профессиональных модулей                                                                                                                                                                                                  | Квалификация «Специалист по поварскому и кондитерскому делу» |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента                                                                                              | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента                                                                                              | Осваивается                                                  |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  | Осваивается                                                  |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Осваивается                                                  |
| Организация и ведение процессов приготовления,                                                                                                                                                                                         | Организация и ведение процессов приготовления, оформ                                                                                                                                                                                   | Осваивается                                                  |

|                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                        |             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                     | ления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                          |             |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Осваивается |
| Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала                                                                                                                                                                     | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала                                                                                                                                                                     | Осваивается |

## РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

### 4.1. Общие компетенции

| Код компетенции | Формулировка компетенции                                                                           | Знания, умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01           | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | <b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять 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). |



|       |                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |                                                                                                                                   | <p><b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>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.</p>                                    |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, не обходимой для выполнения задач профессиональной деятельности            | <p><b>Умения:</b> определять задачи 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</p> <p><b>Знания</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p> |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.                                                   | <p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p> <p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>                                                                                                                        |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                               | <p><b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p><b>Знания:</b> психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | <p><b>Умения:</b> излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы</p> <p><b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|       |                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 06 | Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение                                                                                                       | <b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии<br>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|       | на основе традиционных общечеловеческих ценностей.                                                                                                                                     | <b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции<br>Общечеловеческие ценности<br>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.                                                                         | <b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).<br><b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. | <b>Умения:</b> 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 (специальности)<br><b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии профессиональной деятельности                                                                                                                   | <b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение<br><b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|       |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | <p><b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> |
|       |                                                                                      | <p><b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>                                                                                                                  |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.               | <p><b>Умения:</b> выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p>                                                                                                                                                                                                                                          |
|       |                                                                                      | <p><b>Знания:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

#### 4.2. Профессиональные компетенции

| Основные виды деятельности                                                                                                                       | Код и наименование компетенции                                                                                                                                | Показатели освоения компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p> |
|                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                               | <p><b>Умения:</b></p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p> <p>методы контроля качества сырья, продуктов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологи-</p> |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                 | <p>ческих операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | <p>ПК 1.2.</p> <p>Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;</p> <p>определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</p> <p>контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку,</p> |

|  |                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                           | <p>маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  |                                                                                                                                           | <p><b>Знания:</b></p> <p>методы обработки экзотических и редких видов сырья;</p> <p>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p> <p>способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;</p> <p>способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p> <p>формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья</p> |
|  | <p>ПК 1.3.</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;</p> <p>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности</p>                                                                                                                                                                                                 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;</p> <p>контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</p> <p>владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;</p> <p>выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования,</p> |
|  |  | <p>различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;</p> <p>готовить кнельную массу, формировать кнели, фаршировать кнельной массой;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</p> <p>контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;</p> <p>контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения</p>                                                    |

|  |                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                     | <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;</p> <p>современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;</p> <p>правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;</p> <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;</p> <p>правила складирования упакованных полуфабрикатов;</p> <p>требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p> |
|  | <p>ПК 1.4.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребно-</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |



|  |                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>стей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</li> <li>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</li> <li>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;</li> <li>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов;</li> <li>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</li> <li>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</li> <li>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>правила организации проработки рецептур;</li> <li>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;</li> <li>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>правила расчета себестоимости полуфабрикатов</li> </ul> |
|--|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ПМ.02.<br/>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>ПК 2.1.<br/>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p><b>Практический опыт в:</b><br/>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p> <p><b>Умения:</b><br/>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;<br/>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;<br/>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;<br/>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;<br/>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;<br/>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;<br/>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;<br/>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;<br/>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p><b>Знания:</b><br/>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                                                                     | <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p> |
|  | <p><b>ПК 2.2.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  |                                                                                                                                                                                                                     | осуществлять взаимозаменяемость продуктов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить супы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> <p>рассчитывать стоимость супов;</p> <p>вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p> |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>ПК 2.3.<br/>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт в:</b><br/>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | <p>ПК 2.3.<br/>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> | <p><b>Умения:</b><br/>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br/>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br/>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;<br/>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br/>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br/>использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;<br/>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br/>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br/>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br/>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br/>обеспечивать безопасность готовых соусов;<br/>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом.</p> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> <p>рассчитывать стоимость соусов;</p> <p>вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размо</p> |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                  | <p>раживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи соусов сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;</p> <p>требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p> |
|  | <p>ПК 2.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий отребителей, видов и форм обслуживания</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|  |                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  |                                                                                                                                                                      | <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса</p> <p>оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать</p> |



|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>недоброкачественную продукцию;<br/> охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;<br/> организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br/> контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;<br/> организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br/> организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;<br/> рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;<br/> вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;<br/> поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность</p> |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                        | <p>выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p> |
|  | <p>ПК 2.5.<br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|  |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>ными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих</p> |
|  |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p> блюд из яиц, творога, сыра, муки;<br/> организовывать хранение сложных горячих<br/> блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом<br/> требований к безопасности готовой продукции;<br/> организовывать, контролировать процесс<br/> упаковки на вынос;<br/> рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц,<br/> творога, сыра, муки;<br/> вести учет реализованных горячих блюд из<br/> яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;<br/> поддерживать визуальный контакт с<br/> потребителем на раздаче; консультировать<br/> потребителей; владеть профессиональной<br/> терминологией, в т.ч. на<br/> иностранном языке, оказывать им помощь в выборе<br/> блюд </p> |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц,</p> |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                 | <p>творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br/> способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;<br/> виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br/> методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br/> температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br/> правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;<br/> требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br/> правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;<br/> правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p> |
|  | <p>ПК 2.6.<br/> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p> | <p><b>Практический опыт в:</b><br/> организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|  |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>горячих<br/>блюд из рыбы,<br/>нерыбного<br/>водного сырья<br/>сложного<br/>ассортимента с<br/>учетом<br/>потребностей<br/>различных<br/>категорий<br/>потребителей,<br/>видов и форм<br/>обслуживания</p> | <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов</p> |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                           | <p>промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p> |
|  | <p>ПК 2.7.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|  |                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из</p> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> <p>рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформ-</p> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                                                                                               | <p>ления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | <p>ПК 2.8.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий,</p> |

|                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                         | <p>закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептов;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> |
| <p>ПМ.03.<br/>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> | <p>ПК 3.1.<br/>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |



|                                                                                                                |                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p><b>Умения:</b></p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарногигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов,</p> <p>способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе,</p> <p>ухода за ними и их назначение</p> |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>ПК 3.2.<br/>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Практический опыт в:</b><br/>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b><br/>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br/>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br/>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br/>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br/>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br/>использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br/>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br/>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br/>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой,</p> |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых соусов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> <p>рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;</p> <p>вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|  |                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                                         | <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p> |
|  | <p>ПК 3.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p> |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи салатов сложного ассортимента;</p> |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                                                                                    | <p>требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | <p>ПК 3.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и</p> |



|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок;</p> <p>организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;</p> <p>вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;</p> <p>требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования</p> |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>упакованных канапе, холодных закусок; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | <p><b>ПК 3.5.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Практический опыт в:</b><br/>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b><br/>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br/>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br/>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br/>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;<br/>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br/>контролировать, осуществлять выбор,</p> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять</p> |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>                                                                                                                                                      |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы,</p> |

|  |                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                              | <p>нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p> |
|  | <p><b>ПК 3.6.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса,</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|  |                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | домашней птицы дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  |                                                                                                                             | <p>холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты,</p> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br/>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> <p>рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                               | <p>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p> |
|  | <p>ПК 3.7.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок,</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|  |                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</li> <li>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</li> <li>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</li> <li>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</li> <li>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</li> </ul> |
|  |                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                           | <p><b>Знания:</b></p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <p>ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>холодных соусов, заправок;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных</p> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</li> <li>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</li> <li>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</li> </ul> |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                             | <p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  |                                                                                             | <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p> |
|  | <p>ПК 4.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реа-</p> | <p><b>Практический опыт:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|  |                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>лизации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  |                                                                                                                                          | <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с</p> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p> учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов;<br/> организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br/> охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br/> организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);<br/> рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;<br/> поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;<br/> консультировать потребителей;<br/> владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе </p> <p> Знания:<br/> ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br/> правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br/> характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br/> нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов<br/> пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента;<br/> варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;<br/> варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br/> правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;<br/> виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br/> температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br/> современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;<br/> способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного </p> |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодны</p> |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                        | <p>десертов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p> |
|  | <p>ПК 4.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p> | <p><b>Практический опыт:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>                                                                                                                                                           |

|  |                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>реализации горячих десертов сложно- го ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции</p> <p>минимизировать потерипитательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продук-ции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих десертов;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе минимизировать потерь питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих десертов;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>прилавка/раздачи;<br/> поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;<br/> консультировать потребителей;<br/> владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <p><b>Знания:</b><br/> ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br/> правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br/> характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p>                                                                           |
|  |  | <p><b>Знания:</b><br/> ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br/> правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br/> характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов<br/> пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;<br/> варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;<br/> варианты подбора пряностей и приправ;</p> |

|  |                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                     | <p>ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p> |
|  | <p>ПК 4.4.<br/>Осуществлять<br/>приготовление,</p>  | <p><b>Практический опыт:</b><br/>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  | <p>творческое<br/>оформление и<br/>подготовку к</p> | <p>холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|  |                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>реализации<br/>холодных<br/>напитков<br/>сложного<br/>ассортимента с<br/>учетом<br/>потребностей<br/>различных<br/>категорий<br/>потребителей,<br/>видов и форм<br/>обслуживания</p> | <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков</p> |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных напитков;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость холодных напитков;</p> <p>вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила ком-</p>                                                                                                            |

|  |                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                                                                            | <p>позиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p> |
|  | <p>ПК 4.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Практический опыт:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |



|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих напитков;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость горячих напитков;</p> <p>вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых про</p> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                                                                                           | <p>дуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | <p>ПК 4.6.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                  | <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</p> |
| <p>ПМ.05.<br/>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>ПК 5.1.<br/>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>оценивать наличие ресурсов;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;</p> <p>оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;</p> <p>контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p> <p>методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</p> <p>важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> |

|  |                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                  | <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;</p> <p>способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | <p>ПК 5.2.<br/>Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья;</p> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;</p> <p>определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;</p> <p>доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;</p> <p>контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов ;.</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения,</p> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>нения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | <p><b>ПК 5.3.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации пищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления</p> |



|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формирования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                       | <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p> |
|  | <p>ПК 5.4.<br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление,</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>подготовку к реализации мучных кондитерских изделий</p> | <p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>Умения:</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса</p> |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления</p> |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                                                                         | <p>мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов ассортимента, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> |
|  | <p>ПК 5.5.<br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p>                                                                                                                                                                                                         |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формирования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в</p> |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|  |                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                                                                         | <p>ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | <p><b>ПК 5.6.</b><br/>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> |



|                                                                              |                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                              |                                                                                                                                                | <p><b>Знания:</b></p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> |
| ПМ.06.<br>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | ПК 6.1.<br>Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных кате | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|  |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>горий<br/>потребителей,<br/>видов и форм<br/>обслуживания</p> | <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</li> <li>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;</li> <li>рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</li> <li>предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;</li> <li>составлять понятные и привлекательные описания блюд;</li> <li>выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню;</li> <li>владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню;</li> <li>анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню</li> </ul> |
|  |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|  |                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                             | <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики;</li> <li>классификация организаций питания;</li> <li>стиль ресторанного меню;</li> <li>взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;</li> <li>названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;</li> <li>ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;</li> <li>основные типы меню, применяемые в настоящее время;</li> <li>принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню;</li> <li>сезонность кухни и ресторанного меню;</li> <li>основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков;</li> <li>примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;</li> <li>правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</li> <li>методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания;</li> <li>правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</li> <li>возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul> |
|  | <p>ПК 6.2.<br/>Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</li> <li>координации деятельности подчиненного персонала</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|  |                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p> | <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</li> <li>планировать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</li> <li>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</li> <li>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</li> <li>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</li> <li>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</li> <li>организовывать документооборот</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации питания;</li> <li>методы эффективного планирования работы бригады/команды;</li> <li>методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;</li> <li>методы эффективной организации работы бригады/команды;</li> <li>способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;</li> <li>способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;</li> <li>личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;</li> <li>принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</li> <li>правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;</li> <li>нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;</li> <li>структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;</li> <li>методы предотвращения и разрешения про</li> </ul> |
|--|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                             | <p>блем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;</p> <p>психологические типы характеров работников</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | <p>ПК 6.3.<br/>Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов;</p> <p>проведении инвентаризации запасов</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  |                                                                                             | <p><b>Умения:</b></p> <p>взаимодействовать со службой снабжения;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства;</p> <p>определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы;</p> <p>контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;</p> <p>проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов</p> <p>составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</p>                                                                                                                                                                                                                                            |
|  |                                                                                             | <p><b>Знания:</b></p> <p>требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания;</p> <p>назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;</p> <p>изменения, происходящие в продуктах при хранении;</p> <p>сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;</p> <p>возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие) ;</p> <p>причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <p>графики технического обслуживания холо-</p> |

|  |                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                         | <p>дильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;</p> <p>современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;</p> <p>порядок списания продуктов (потерь при хранении);</p> <p>современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)</p> <p>контроле качества выполнения работ;</p> <p>организации текущей деятельности персонала</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;</p> <p>определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей:</p> <p>санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции,</p> <p>положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;</p> <p>отраслевые стандарты;</p> <p>правила внутреннего трудового распорядка ресторана;</p> <p>правила, нормативы учета рабочего времени</p> |

|  |                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                          | <p>персонала;</p> <p>стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011</p> <p>классификацию организаций питания;</p> <p>структуру организации питания;</p> <p>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>схема, правила проведения производственного контроля;</p> <p>основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности;</p> <p>формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;</p> <p>современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства;</p> <p>правила составления графиков выхода на работу</p> |
|  | <p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей;</p> <p>инструктировании, обучении на рабочем месте оценке результатов обучения</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;</p> <p>выбирать методы обучения, инструктирования;</p> <p>составлять программу обучения;</p> <p>оценивать результаты обучения;</p> <p>координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;</p> <p>объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;</p> <p>проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов</p> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>виды, формы и методы мотивации персонала;</li> <li>способы и формы инструктирования персонала;</li> <li>формы и методы профессионального обучения на рабочем месте;</li> <li>виды инструктажей, их назначение;</li> <li>роль наставничества в обучении на рабочем месте;</li> <li>методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;</li> <li>личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;</li> <li>правила составления программ обучения;</li> <li>способы и формы оценки результатов обучения персонала;</li> <li>методики обучения в процессе трудовой деятельности;</li> <li>принципы организации тренингов, матер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;</li> <li>законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения;</li> <li>современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения</li> </ul> |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



## **РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **5.1. Учебный план (приложение 1)**

---

## **РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы**

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

#### **Перечень специальных помещений**

##### **Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;  
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;  
иностранного языка;  
информационных технологий в профессиональной деятельности;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;  
экологических основ природопользования;  
технологии кулинарного и кондитерского производства;  
организации хранения и контроля запасов и сырья;  
организации обслуживания;  
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

##### **Лаборатории:**

химии;  
учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);  
учебный кондитерский цех.

##### **Спортивный комплекс :**

##### **Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет;  
Актный зал.

**6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по специальности**

ГБПОУ «Строгановский колледж» реализующая программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дел располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

---

#### **6.1.2.1. Оснащение лабораторий**

##### **Лаборатория «Химии»**

Лабораторное оборудование:

Аппарат для дистилляции воды

Баня комбинированная лабораторная  
Весы технические с разновесами  
Весы аналитические с разновесами  
Весы электронные учебные до 2 кг  
Гигрометр (психрометр)  
Колориметр-нефелометр фотоэлектрический  
Колонка адсорбционная  
Магнитная мешалка  
Нагреватель для пробирок  
рН-метр милливольтметр  
Печь тигельная  
Спиртовка  
Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями  
Установка для титрования  
Центрифуга демонстрационная  
Шкаф сушильный  
Электроплитка лабораторная  
Посуда:  
Бюксы  
Бюретка прямая с краном или оливой  
вместимостью 10 мл, 25 мл  
Воронка лабораторная  
Колба коническая разной емкости  
Колба мерная разной емкости  
Кружки фарфоровые  
Палочки стеклянные  
Пипетка глазная  
Пипетка (Мора) с одной меткой разной вместимостью  
Пипетка с делениями разной вместимостью  
Пробирки  
Стаканы химические разной емкости  
Стеклянные предметные  
Стеклянные предметные с углублением для капельного анализа  
Ступка и пестик  
Тигли фарфоровые  
Цилиндры мерные  
Чашка выпарительная  
Вспомогательные материалы:  
Банка с притертой пробкой  
Бумага фильтровальная  
Вата гигроскопическая  
Груша резиновая для микробюреток и пипеток  
Держатель для пробирок  
Ерши для мойки колб и пробирок  
Капсуляторка  
Карандаши по стеклу  
Кристаллизатор  
Ножницы  
Палочки графитовые  
Трубки резиновые соединительные.  
Штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов

(штатив физический с 2-3) лапками  
Штатив для пробирок  
Щипцы тигельные  
Фильтры беззольные  
Трубки стеклянные  
Трубки хлоркальциевые  
Стекла часовые  
Эксикатор  
Химические реактивы (количество в зависимости от числа групп, человек).

### **Лаборатория Учебная кухня ресторана**

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

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

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

### **Лаборатория «Учебный кондитерский цех»**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

#### **6.1.2.2. Требования к оснащению баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерской ГБПОУ «Строгановский колледж» имеется в наличии оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов Профессионалы и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело» (или их аналогов):

#### **Кухня организации питания:**

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;  
Конвекционная печь или жар;  
Микроволновая печь;  
Расстоечный шкаф;  
Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Электрогриль (жарочная поверхность);  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенератор;  
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Диспенсер для подогрева тарелок;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка;  
Процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Лампа для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;  
Сифон;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

**Кондитерский цех организации питания:**

Весы настольные электронные  
Конвекционная печь  
Микроволновая печь  
Подовая печь (для пиццы)  
Расстоечный шкаф  
Плита электрическая  
Шкаф холодильный  
Шкаф морозильный  
Шкаф шоковой заморозки  
Тестораскаточная машина (настольная)  
Планетарный миксер  
Миксер (погружной)  
Мясорубка

Куттер  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)  
Пресс для пиццы  
Лампа для карамели  
Аппарат для темперирования шоколада  
Сифон  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Термометр инфракрасный  
Термометр со щупом  
Овоскоп  
Машина для вакуумной упаковки  
Производственный стол с моечной ванной  
Производственный стол с деревянным покрытием  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)  
Моечная ванна (двухсекционная)  
Стеллаж передвижной.

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

#### **6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

**Приложение 3.**

**Программы профессиональных модулей и учебных дисциплин**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СТРОГАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации  
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Очер, 2025



Составитель: Челпанова Е.В. мастер производственного обучения ГБПОУ «Строгановский колледж»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
2. Структура и содержание профессионального модуля
3. Условия реализации программы профессионального модуля
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Профессиональный модуль **ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

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

В рамках программы профессионального модуля обучающимися осваиваются умения и знания:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

| Код    | Наименование общих компетенций                                                                                                                                                        |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                                                                                    |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности                                                                 |
| ОК.03  | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие                                                                                                        |
| ОК.04  | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                                                                                    |
| ОК.05  | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста                                                      |
| ОК.06  | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей                                                   |
| ОК.07  | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                                                                         |
| ОК.09  | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10  | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке                                                                                                    |

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший профессиональный модуль, должен обладать профессиональными компетенциями

| Код     | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций                                                                                        |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ВД 1    | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента             |
| ПК 1.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2  | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи                             |
| ПК 1.3  | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента                                   |
| ПК 1.4  | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания          |

**В результате освоения профессионального модуля студент должен:**

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Иметь практический опыт | <p>разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>                                                                                                                                                                                                                            |
| уметь                   | <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> |

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>знать</p> | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>правила составления заявок на продукты</p> |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>                                 | <b>Объем в часах</b> |
|-----------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b> | 248                  |
| <b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>             | 214                  |
| <b>В т.ч. консультации</b>                                | 2                    |
| <b>Промежуточная аттестация (форма)</b>                   | 12                   |
| <b>Экзамен квалифицированный</b>                          |                      |

**1.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

| Наименование разделов и тем                                                                                                                             | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Объем часов | Коды компетенций                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------------------|
| 1                                                                                                                                                       | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |             | 4                                              |
| <b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>56</b>   |                                                |
| <b>Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>                                          | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>18</b>   | ОК 1-7, 9, 10                                  |
|                                                                                                                                                         | Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 4           |                                                |
|                                                                                                                                                         | Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 4           |                                                |
|                                                                                                                                                         | Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 4           |                                                |
|                                                                                                                                                         | <b>Практическая работа.</b> Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)                                                                                                                                                                                                                                                      | 6           |                                                |
| <b>Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них</b>                                                         | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 16          | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                                                                         | Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 4           |                                                |
|                                                                                                                                                         | Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). | 4           |                                                |
|                                                                                                                                                         | Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 4           |                                                |

|                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------|
| <b>Тема 1.3.<br/>Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов</b> | Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 4  | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                          | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 40 |                                                |
|                                                                                          | Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 4  |                                                |
|                                                                                          | Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 6  |                                                |
|                                                                                          | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 6  |                                                |
|                                                                                          | <b>Практическое занятие.</b> Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 4  |                                                |
|                                                                                          | <b>Практическое занятие.</b> Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 10 |                                                |
|                                                                                          | <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:</b> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. | 10 |                                                |



|                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------|
| <b>Тема 2.1<br/>Обработка,<br/>подготовка<br/>экзотических<br/>и редких<br/>видов овощей,<br/>грибов</b> | <b>Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 72 | ОК 1-7,9,10<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3    |
|                                                                                                          | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 16 |                                                      |
|                                                                                                          | Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 4  |                                                      |
|                                                                                                          | Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования | 4  |                                                      |
|                                                                                                          | Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 4  |                                                      |
|                                                                                                          | Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 4  |                                                      |
| <b>Тема 2.2.<br/>Обработка,<br/>подготовка<br/>экзотических<br/>и редких<br/>видов рыбы</b>              | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 12 | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                          | Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 4  |                                                      |
|                                                                                                          | Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 4  |                                                      |
|                                                                                                          | Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 4  |                                                      |
|                                                                                                          | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 12 |                                                      |

|                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------|
| <b>Тема 2.3<br/>Обработка,<br/>подготовка<br/>нерыбного<br/>водного сырья<br/>для изделий<br/>сложного<br/>ассортимента</b>                                                | Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 4         | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                                                                                            | Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных | 4         |                                                      |
|                                                                                                                                                                            | Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 4         |                                                      |
| <b>Тема 2.4<br/>Приготовление<br/>полуфабрикат<br/>ов из рыбы и<br/>нерыбного<br/>водного сырья<br/>для блюд,<br/>кулинарных<br/>изделий<br/>сложного<br/>ассортимента</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 22        | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                                                                                            | Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 4         |                                                      |
|                                                                                                                                                                            | Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 4         |                                                      |
|                                                                                                                                                                            | Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 4         |                                                      |
|                                                                                                                                                                            | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 10        |                                                      |
| <b>Тема 2.5</b>                                                                                                                                                            | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>16</b> | ОК 1-7, 9, 10,                                       |

|                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------|
| <b>Обработка, подготовка мяса диких животных</b>                                                                              | Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. | <b>4</b>  | ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3                |
|                                                                                                                               | Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки                                                                                                                       | <b>4</b>  |                                                |
|                                                                                                                               | Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.           | <b>4</b>  |                                                |
|                                                                                                                               | Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.                                                                                                                                                                                                                    | <b>4</b>  |                                                |
| <b>Тема 2.6<br/>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>40</b> | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                                               | Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>4</b>  |                                                |
|                                                                                                                               | Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).                                                                                                                                                                                                                          | <b>4</b>  |                                                |
|                                                                                                                               | Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка                                                                                                                                         | <b>4</b>  |                                                |
|                                                                                                                               | Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>4</b>  |                                                |
|                                                                                                                               | Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.                                                                                                                                                                                                         | <b>4</b>  |                                                |
|                                                                                                                               | Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>4</b>  |                                                |

|                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------|
|                                                                                                                              | кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |                                                      |
|                                                                                                                              | Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 4  |                                                      |
|                                                                                                                              | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 12 |                                                      |
| <b>Тема 2.7<br/>Обработка и подготовка пернатой дичи</b>                                                                     | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 8  | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                                              | Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 4  |                                                      |
|                                                                                                                              | Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 4  |                                                      |
| <b>Тема 2.8<br/>Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 36 | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                                              | Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 6  |                                                      |
|                                                                                                                              | Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 6  |                                                      |
|                                                                                                                              | Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 6  |                                                      |
|                                                                                                                              | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 12 |                                                      |
|                                                                                                                              | <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 1.</b> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и | 6  |                                                      |

|                                         |                                                                                                                                                                                 |            |  |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
|                                         | подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов |            |  |
|                                         | <b>Консультации</b>                                                                                                                                                             | <b>2</b>   |  |
| <b>Промежуточная аттестация (форма)</b> |                                                                                                                                                                                 | <b>12</b>  |  |
| <b>Экзамен квалифицированный</b>        |                                                                                                                                                                                 |            |  |
| <b>Всего:</b>                           |                                                                                                                                                                                 | <b>248</b> |  |

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 полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.
9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.
10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <p>режимов хранения.</p> <p>13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования</p> <p>14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> |           |
| <p><b>Производственная практика</b></p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</p> <p>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.</p> <p>5. Формовка, приготовление различными методами отдельных</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p>72</p> |

компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.

6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.

7. Организация хранения 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. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).

9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

#### **3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинеты: Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория: Учебная кухня : Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жарочный шкаф; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для citrusовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации); Набор инструментов для карвинга; Овоскоп; Нитраттестер; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Основные печатные издания**

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с.
2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. — Москва : Академия, 2021. — 192 с.
3. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина,
3. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.
4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
5. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. — Москва : Академия, 2020. — 176 с.
6. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. — 5-е изд., стер. — Москва: Академия, 2022. — 336 с.
7. 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, 2021. — 176 с.
8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. — Москва : Академия, 2023. — 320 с.
9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с.
10. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство : учебное пособие для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 328 с.
11. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
12. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — Москва : Академия, 2022. — 240 с.
13. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488- 1214-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106860>
14. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с.
15. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. — Москва : Академия, 2023. — 240 с.
16. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 720 с.
17. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.
18. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. — Ростовна-Дону: Феникс, 2022. — 398 с.
19. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. — Москва : Академия, 2022. — 192 с.
20. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. — Москва : Академия, 2022. — 128 с.
21. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. — 2-е изд., стер. — Москва : Академия, 2023. — 288 с
22. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с.
23. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания :

учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.

24. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с.

25. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с.

26. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. — Москва : Академия, 2022. — 432 с.

27. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с.

#### **Основные электронные издания:**

1. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

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

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5- 16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). — Режим доступа: по подписке.

6. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5- 8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

8. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147257> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

9. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

10. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

11. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

| <i>Результаты обучения</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <i>Критерии оценки</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <i>Методы оценки</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Знания:</b><br>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами<br>Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких Подготовка, обработка различными методами полуфабрикатов сложного видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи<br>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | <ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно выступает с сообщениями;</li> <li>- владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации;</li> <li>- намечает и характеризует приемы саморегуляции;</li> <li>- полнота ответов точность формулировок;</li> </ul><br>Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий | <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;</li> <li>-текущий контроль освоения материала;</li> <li>- защита внеаудиторной самостоятельные работы;</li> <li>- дифференцированный зачет</li> <li>- активность поведения на занятиях в группах;</li> <li>- точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;</li> <li>- дифференцированный зачет</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                        |                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------------|
| <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять наличие запасов и расход продуктов;</li> <li>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</li> <li>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</li> <li>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;</li> <li>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</li> </ul> |                        |                      |
| <p>Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p>Критерии оценки</p> | <p>Методы оценки</p> |

|                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>ПК 1.1</b><br/>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <p>оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);</p> <p>рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</p> <p>точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</p> <p>соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</p> <p>соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <p>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;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</p> <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> |
| <p><b>ПК 1.2.</b><br/>Осуществлять обработку,</p>                                                                                                                              | <p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |





|                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p><b>ПК 1.3.</b><br/>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> | <p>тимента:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</p> <p>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, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов</p> |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|  |                                          |  |
|--|------------------------------------------|--|
|  | требованиям действующих норм, рецептуре; |  |
|--|------------------------------------------|--|

|                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                                                                                                                                           | <p>точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</p> <p>соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</p> <p>эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
| <p><b>ПК 1.4.</b></p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции;</li> <li>соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья;</li> <li>точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</li> <li>точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию);</li> </ul> <p>демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента</p> <p>при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p> |  |

|                                          |                                                                                                                                                        |                                                   |
|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| <b>ОК 01</b><br>Выбирать способы решения | точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;<br>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной | <b>Текущий контроль:</b><br>экспертное наблюдение |
|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

|                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.                                                             | <p>деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>адекватность определения потребности в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p> | и оценка в процессе выполнения:                                                                                                                                                                    |
| <b>ОК. 02</b><br>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | <p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>                                                     | <p>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практике;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы</p>                                      |
| <b>ОК.03</b><br>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие                                         | <p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- заданий экзамена по модулю;</p> |
| <b>ОК 04.</b><br>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                    | <p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</p> <p>оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>                                                                                                                  |

|                                                                                                                    |                                                                                                                                                                         |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p><b>ОК. 05</b><br/>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенно-</p> | <p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;<br/>толерантность поведения в рабочем коллективе</p> |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| стей социального и культурного контекста                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
| <b>ОК 06.</b><br>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | понимание значимости своей профессии                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |
| <b>ОК 07.</b><br>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                       | точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br>эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте                                                                                                                                                                                                                              |  |
| <b>ОК. 09</b><br>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности                                                              | адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
| <b>ОК 10.</b><br>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках                                                 | адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);<br>адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;<br>точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);<br>правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |  |

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СТРОГАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания программы подготовки специалистов среднего звена**

**по специальности**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Очер, 2025



Составитель: Челпанова Е.В. мастер производственного обучения, ГБПОУ «Строгановский колледж»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
2. Структура и содержание профессионального модуля
3. Условия реализации программы профессионального модуля
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Профессиональный модуль ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

В рамках программы профессионального модуля обучающимися осваиваются умения и знания:

| Код    | Наименование общих компетенций                                                                                                                                                        |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                                                                                    |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности                                                                 |
| ОК.03  | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие                                                                                                        |
| ОК.04  | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                                                                                    |
| ОК.05  | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста                                                      |
| ОК.06  | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей                                                   |
| ОК.07  | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                                                                         |
| ОК.09  | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10  | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках                                                                                                   |
| ОК 11  | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере                                                                                                                 |

#### 1.1.1. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

| Код     | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций                                                                                                                                                                        |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ВД 2    | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами                                |
| ПК 2.2  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к                                                                                                                                                                      |

|        |                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                                                                                 |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента                                                                                                                                                              |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                             |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                        |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                 |
| ПК 2.8 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей                                                              |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Иметь практический опыт</b> | <p>разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов</p> |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>уметь</b>  | <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|               | <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>знания</b> | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p> |

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>                                 | <b>Объем в часах</b> |
|-----------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b> | 524                  |
| <b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>             | 484                  |
| <b>В т.ч. курсовые проекты</b>                            | 1                    |
| <b>В т.ч. консультации</b>                                | 2                    |
| <b>Промежуточная аттестация (форма)</b>                   | 12                   |
| <b>Экзамен квалифицированный</b>                          |                      |

---

**1.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

| Наименование разделов и тем                                                                                                                           | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Объем часов | Коды компетенций                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------------------|
| 1                                                                                                                                                     | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |             | 4                                              |
| <b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>46</b>   |                                                |
| <b>Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления</b>                                                      | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>18</b>   | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                                                                       | Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания                                                                                                                                                                           | <b>4</b>    |                                                |
|                                                                                                                                                       | ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания)                                                                                                                                                                                                         | <b>4</b>    |                                                |
|                                                                                                                                                       | Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>4</b>    |                                                |
|                                                                                                                                                       | <b>Лабораторная работа.</b> Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>6</b>    |                                                |
| <b>Тема 1.2. Характеристики процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного</b>                  | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>20</b>   | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                                                                       | Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции       | <b>4</b>    |                                                |
|                                                                                                                                                       | Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. ассортимента Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» | <b>4</b>    |                                                |

|                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------|
| ассортимента                                                                                                 | - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |                                                |
|                                                                                                              | Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции | 4  |                                                |
|                                                                                                              | <b>Практическое занятие.</b> Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 8  |                                                |
|                                                                                                              | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 8  |                                                |
| Тема 1.3.<br>Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента | Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2  | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                              | Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 4  |                                                |
|                                                                                                              | Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987- 2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2  |                                                |
|                                                                                                              | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 14 |                                                |
| Тема 1.4.<br>Организация работ и техническое оснащение                                                       | Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и                                                                                                                                                                                                   | 4  |                                                |



|                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| <b>процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</b> | реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |
|                                                                                                                      | Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 4 |
|                                                                                                                      | Практическое занятие. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 6 |
|                                                                                                                      | <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию). 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды (кухонной, столовой), новых видах сырья, продуктов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Решение ситуационных задач. | 4 |

|                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |     |                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------|
| <b>Тема 2.1.<br/>Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента</b> | <b>Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 250 | ОК 1-7,9,10<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                          | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 48  |                                                |
|                                                                                          | Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 4   |                                                |
|                                                                                          | Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 4   |                                                |
|                                                                                          | Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию. Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.) | 4   |                                                |
|                                                                                          | Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 4   |                                                |
|                                                                                          | Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 4   |                                                |
|                                                                                          | Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 4   |                                                |
|                                                                                          | <b>Практическая работа.</b> Адаптация, разработка рецептов супов сложного ассортимента.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 8   |                                                |

|                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------|
| <b>Тема 2.2.<br/>Приготовление,<br/>подготовка<br/>к реализации<br/>горячих<br/>соусов<br/>сложного<br/>ассортимента</b> | Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                                          | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 8  |                                                      |
|                                                                                                                          | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 8  |                                                      |
|                                                                                                                          | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 28 |                                                      |
|                                                                                                                          | Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 4  |                                                      |
|                                                                                                                          | Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов. Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов. | 4  |                                                      |
|                                                                                                                          | Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др.; - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнлез, шорон, яичного сладкого и др.; - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов                                                                                                                                                                                                                                           | 6  |                                                      |

|                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------|
| Тема 2.3<br>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |                                                      |
|                                                                                                                     | Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 4  |                                                      |
|                                                                                                                     | Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 4  |                                                      |
|                                                                                                                     | <b>Практическая работа.</b> Адаптация, разработка рецептов соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 6  |                                                      |
|                                                                                                                     | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 16 |                                                      |
|                                                                                                                     | Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                     | 4  | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                                     | Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протираание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.            | 4  |                                                      |
|                                                                                                                     | Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного сое, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататутя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов | 4  |                                                      |

|                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------|
| <b>Тема 2.4.</b><br><b>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента</b> | шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                                                                              | Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 4  |                                                      |
|                                                                                                                                                              | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 32 |                                                      |
|                                                                                                                                                              | Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 4  |                                                      |
|                                                                                                                                                              | Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса. | 4  |                                                      |
|                                                                                                                                                              | Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП                                                                                                                                                                                              | 4  |                                                      |
|                                                                                                                                                              | <b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептур холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 8  |                                                      |
|                                                                                                                                                              | <b>Лабораторное занятие.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 12 |                                                      |

|                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------|
|                                                                                                                | оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |                                                |
| <b>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>38</b> | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                                | Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др                                           | <b>6</b>  |                                                |
|                                                                                                                | Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>8</b>  |                                                |
|                                                                                                                | Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП | <b>8</b>  |                                                |
|                                                                                                                | <b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептов блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>8</b>  |                                                |

|                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------|
|                                                                                                                         | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>8</b>  |                                                |
| <b>Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>48</b> | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                                         | Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>4</b>  |                                                |
|                                                                                                                         | Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | <b>4</b>  |                                                |
|                                                                                                                         | Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; - рыбы, тушеной в горшочке и т.д. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>6</b>  |                                                |
|                                                                                                                         | Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>4</b>  |                                                |

|                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------|
|                                                                                                                  | сокращения потерь и сохранения пищевой ценности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |                                                |
|                                                                                                                  | Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.                                                                                                                               | 6  |                                                |
|                                                                                                                  | <b>Практическое занятие.</b> Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 12 |                                                |
|                                                                                                                  | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)                                                                                                                                             | 12 |                                                |
| <b>Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 40 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                                  | Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 4  |                                                |
|                                                                                                                  | Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой | 4  |                                                |
|                                                                                                                  | Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка                                                                                                                                                                                                                                             | 4  |                                                |



|                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------|
| <b>Тема 2.8.<br/>Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного</b> | на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                            | Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП) | <b>4</b>  |                                                |
|                                                                                                            | <b>Практическое занятие 17.</b> Адаптация рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>8</b>  |                                                |
|                                                                                                            | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>8</b>  |                                                |
|                                                                                                            | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>18</b> |                                                |
|                                                                                                            | Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд                                                                                                                                                                                                  | <b>4</b>  |                                                |
|                                                                                                            | Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>4</b>  |                                                |

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |  |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
| ассортимента | кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. |   |  |
|              | Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов 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. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | 2 |  |
|              | <b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептов холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 4 |  |
|              | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)                                                                                                                                                                                                           | 4 |  |
|              | <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 .</b><br>1 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем                                                                                                 | 6 |  |

|                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |            |  |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
|                                         | <p>месте для</p> <p>5. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ.</p> <p>6. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из мяса, мясопродуктов.</p> <p>7. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.</p> <p>8. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>9. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>10. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>11. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</p> |            |  |
|                                         | <b>Консультации</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>2</b>   |  |
|                                         | <b>Курсовые проекты</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>5</b>   |  |
| <b>Промежуточная аттестация (форма)</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>12</b>  |  |
| <b>Экзамен квалифицированный</b>        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |            |  |
| <b>Всего:</b>                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>250</b> |  |

### **3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:**

**Кабинеты: Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием:** доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### **Лаборатория: Учебная кухня:**

Рабочее место преподавателя.

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

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

#### **Основное и вспомогательное технологическое оборудование:**

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

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

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

#### **Основные печатные издания**

1. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
3. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – Москва : Академия, 2020. – 176 с.
4. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.
5. 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.
6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва : Академия, 2016. – 320 с
7. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
8. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.
9. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.
10. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.
11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.
12. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.
13. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2018. – 192 с.

14. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2019. – 128 с.
15. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва : Академия, 2017. – 288 с.
16. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с.
17. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва : Академия, 2018. – 432 с.
18. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с.

#### **Основные электронные издания:**

1. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электроннобиблиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.
2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.
3. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214- 9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106860>
4. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — СанктПетербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.
5. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114- 3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.
6. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — СанктПетербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

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

| <i>Результаты обучения</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <i>Критерии оценки</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <i>Методы оценки</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Знания:</b><br/> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами<br/> Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> | <p>-подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br/> выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;<br/> обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;<br/> оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в</p> | <p>- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;<br/> -текущий контроль освоения материала;<br/> - защита внеаудиторной самостоятельные работы;<br/> - дифференцированный зачет<br/> - активность поведения на занятиях в группах;<br/> - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;<br/> - дифференцированный зачет</p> |
| <p><b>Умения:</b><br/> - определять наличие запасов и расход продуктов;<br/> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам<br/> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности<br/> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;<br/> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <p>соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании; соблюдение требований к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> |  |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|



|  |                                                                                |  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | сложного<br>ассортимента в<br>соответствии с<br>инструкциями и<br>регламентами |  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------|--|

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СТРОГАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**  
программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Очер, 2025

Составитель: Челпанова Е.В. мастер производственного обучения, ГБПОУ «Строгановский колледж»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
2. Структура и содержание профессионального модуля
3. Условия реализации программы профессионального модуля
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 Организация и ведение процессов**  
**приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд,**  
**кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей**  
**различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Профессиональный модуль ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы профессионального модуля обучающимися осваиваются умения и знания:

**1.1.1. Общие компетенции**

| Код    | Наименование общих компетенций                                                                                                                                                        |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                                                                                    |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности                                                                 |
| ОК.03  | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие                                                                                                        |
| ОК.04  | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                                                                                    |
| ОК.05  | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста                                                      |
| ОК.06  | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей                                                   |
| ОК.07  | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                                                                         |
| ОК.09  | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10  | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках                                                                                                   |
| ОК 11  | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере                                                                                                                 |

**1.1.2. Профессиональные компетенции**

| Код  | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций                                                                                                                                                                         |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ВД 3 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

|         |                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 3.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами                                                  |
| ПК 3.2  | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                 |
| ПК 3.3  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                        |
| ПК 3.4  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                       |
| ПК 3.5  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.6  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания    |
| ПК 3.7  | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания           |

В результате освоения профессионального модуля студент **должен:**

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Иметь практический опыт</b> | <p>разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов</p> |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>уметь</b> | <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий,</p> |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|              | <p>закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>знать</b> | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо- измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> |

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>                                 | <b>Объем в часах</b> |
|-----------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b> | 326                  |
| <b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>             | 294                  |
| <b>В т.ч. самостоятельные</b>                             | 16                   |
| <b>Промежуточная аттестация (форма)</b>                   | 12                   |
| <b>Экзамен квалифицированный</b>                          |                      |



**2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

| Наименование разделов и тем                                                                                                                                                                                                                                                              | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Объем часов | Коды компетенций                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------------------|
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |             | 4                                              |
| <b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>46</b>   |                                                |
| <b>Тема 1.1.</b><br><b>Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</b><br><br><b>Тема 1.2.</b><br><b>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |             | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 4           |                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 4           |                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания                                                                                                                                                                                  | 8           |                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 12          |                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 4           | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013) | 4           |                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 4           |                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 14          |                                                |

|                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| <b>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</b> | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2 |
|                                                                                                                                                            | Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2 |
|                                                                                                                                                            | Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2 |
|                                                                                                                                                            | <b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 4 |
|                                                                                                                                                            | <b>Практическое занятие 2.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 4 |
|                                                                                                                                                            | <b>Самостоятельная работа</b><br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. | 8 |

|                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------|
| 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |                                                   |
| <b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 88 |                                                   |
| <b>Тема 2.1.<br/>Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента</b>                                                                                          | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 10 |                                                   |
|                                                                                                                                                                                       | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.                                                                                                                                                                   | 2  | ОК 1-7,9,10<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3    |
|                                                                                                                                                                                       | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов                                                                                                                                                | 2  |                                                   |
|                                                                                                                                                                                       | Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.                                                                                                                                                                                       | 2  |                                                   |
|                                                                                                                                                                                       | Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов                                 | 2  |                                                   |
|                                                                                                                                                                                       | Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | 2  |                                                   |
| <b>Тема 2.2.<br/>Приготовление, подготовка</b>                                                                                                                                        | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 10 | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                                                                                                       | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента                                                                                                                                                                                    | 2  |                                                   |

|                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------------------------------------|
| <b>к реализации салатов сложного ассортимента</b>                                                      | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2 | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                        | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2 |                                                      |
|                                                                                                        | Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2 |                                                      |
|                                                                                                        | Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).                                                                               | 2 |                                                      |
|                                                                                                        | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салаткоктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 8 |                                                      |
| <b>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 6 |                                                      |
|                                                                                                        | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2 |                                                      |
|                                                                                                        | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, | 2 |                                                      |

|                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------------------------------|
| Тема 2.4.<br>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента | компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                                          | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. 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 канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | 2 |                                                |
|                                                                                                                          | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 8 |                                                |
|                                                                                                                          | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 6 |                                                |
|                                                                                                                          | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2 |                                                |
|                                                                                                                          | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 |                                                |
|                                                                                                                          | правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2 |                                                |

|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |          |                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------|
|                                                                                                                           | ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. 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 блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР) |          |                                                |
|                                                                                                                           | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 16       |                                                |
| <b>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>8</b> | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                                           | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2        |                                                |
|                                                                                                                           | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов                                                                                                                                                                                      | 2        |                                                |
|                                                                                                                           | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.                                                                                                                                                                                                     | 2        |                                                |

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--|
|                                                                                     | <p>Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. 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 блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2   |  |
|                                                                                     | <p><b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 8   |  |
|                                                                                     | <p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 .</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного блюда в соответствии с заданием. Составление акта проработки.</li> <li>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol> | 8   |  |
| <p><b>Промежуточная аттестация (форма)</b><br/><b>Экзамен квалифицированный</b></p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 12  |  |
| <p><b>Всего:</b></p>                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 326 |  |

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 блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <p>безопасности готовой продукции.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>6. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>7. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</li> <li>8. 15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>9. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</li> <li>9. 17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>1. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных 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).</li> <li>2. 19. 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.</li> <li>3. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</li> <li>4. 21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</li> </ol> |                   |
| <p><b>Производственная практика по ПМ. 03</b></p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p><b>144</b></p> |

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 блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

6. Организация хранения готовых холодных 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. 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 блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к  
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом  
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

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

Кабинеты:

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии  
кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием:**

доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся),  
шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;  
техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным  
проектором;

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

**Лаборатория: Учебная кухня ресторана:**

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

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и  
интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое  
оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

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

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;  
Овоскоп;  
Нитраттестер;  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов Профессионалы и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

#### **Основные печатные издания**

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с.
2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. — Москва : Академия, 2021. — 192 с.
3. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.
4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
5. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. — Москва : Академия, 2020. — 176 с.
6. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. — 5-е изд., стер. — Москва: Академия, 2016. — 336 с.
7. 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.
8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. — Москва : Академия, 2016. — 320 с.
9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с.

10. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРАМ, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
11. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — Москва : Академия, 2019. — 240 с.
12. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для СПО / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с.
13. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик. — Москва : Академия, 2018. — 240 с.
14. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.
15. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.
16. Радченко, С.Н. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. — 398 с.
17. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. — Москва : Академия, 2018. — 192 с.
18. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. — Москва : Академия, 2019. — 128 с.
19. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. — 2-е изд., стер. — Москва : Академия, 2017. — 288 с.
20. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.
21. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с.
22. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для СПО / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с.
23. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. — Москва : Академия, 2018. — 432 с.
24. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для СПО / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с.

#### **Основные электронные издания:**

1. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электроннобиблиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.
2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.
3. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106860>
4. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — СанктПетербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.
5. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.
6. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — СанктПетербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

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

| <i>Результаты обучения</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <i>Критерии оценки</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <i>Методы оценки</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</li> </ul> | <p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; оценка</p> | <p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> </ul> | <p>соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; проведение маркировки ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|  |                                                                                                                                       |  |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | нормативам<br>приготовления<br>холодных блюд,<br>кулинарных<br>изделий, закусок в<br>соответствии с<br>инструкциями и<br>регламентами |  |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СТРОГАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания программы подготовки специалистов среднего звена**

**по специальности**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Очер, 2025

Составитель: Челпанова Е.В. мастер производственного обучения, ГБПОУ «Строгановский колледж»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
2. Структура и содержание профессионального модуля
3. Условия реализации программы профессионального модуля
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 Организация и ведение процессов**  
**приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих**  
**десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных**  
**категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Профессиональный модуль ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы профессионального модуля обучающимися осваиваются умения и знания:

**1.1.1. Перечень общих компетенций**

| <b>Код</b> | <b>Наименование общих компетенций</b>                                                                                                                                                 |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01.     | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                                                                                    |
| ОК 02.     | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности                                                                 |
| ОК.03      | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие                                                                                                        |
| ОК.04      | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                                                                                    |
| ОК.05      | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста                                                      |
| ОК.06      | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей                                                   |
| ОК.07      | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                                                                         |
| ОК.09      | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10      | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках                                                                                                   |
| ОК 11      | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере                                                                                                                 |

**1.1.2. Перечень профессиональных компетенций**

| <b>Код</b> | <b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>                                                                                                                                                             |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ВД 4       | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

|         |                                                                                                                                                                                                                     |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 4.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами                          |
| ПК 4.2  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания               |
| ПК 4.3  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                |
| ПК 4.4  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания               |
| ПК 4.5  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                |
| ПК 4.6  | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

В результате освоения профессионального модуля студент **должен:**

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Иметь практический опыт</b> | <p>разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов</p> |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>уметь</b> | <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков</p> |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|              | <p>сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>знать</b> | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p> |

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>                                             | <b>Объем в часах</b> |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>             | 234                  |
| <b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>                         | 200                  |
| <b>В т.ч. самостоятельные</b>                                         | 18                   |
| <b>Промежуточная аттестация (форма)<br/>Экзамен квалифицированный</b> | 12                   |

---



**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

| Наименование разделов и тем                                                                                                                       | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                        | Объем часов | Коды компетенций                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------------------|
| 1                                                                                                                                                 | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |             | 4                                              |
| <b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>46</b>   |                                                |
| <b>Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков</b>                                                                 | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>10</b>   | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                                                                   | Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента                                                                                                                                     | 2           |                                                |
|                                                                                                                                                   | Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания                                                                                       | 2           |                                                |
|                                                                                                                                                   | <b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания | 6           |                                                |
| <b>Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</b>                 | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 6           | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                                                                   | Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.                                                                                                                                                                                                        | 2           |                                                |
|                                                                                                                                                   | Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.                                                                                                                                                                                                                                     | 2           |                                                |
|                                                                                                                                                   | Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков                                                                                                                                                                                                                                                  | 2           |                                                |

|                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------|
| <b>Тема 1.3<br/>Организация<br/>и<br/>техническое<br/>оснащение<br/>работ по<br/>приготовлен<br/>ию,<br/>хранению,<br/>подготовке к<br/>реализации<br/>холодных и<br/>горячих<br/>десертов,<br/>напитков</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 6  |                                                      |
|                                                                                                                                                                                                              | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.                                                                                   | 2  | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                                                                                                                              | Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.                                                                                    | 2  |                                                      |
|                                                                                                                                                                                                              | Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2  |                                                      |
|                                                                                                                                                                                                              | <b>Практическое занятие.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 6  |                                                      |
|                                                                                                                                                                                                              | <b>Практическое занятие.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.                                                                     | 10 |                                                      |
|                                                                                                                                                                                                              | <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:</b><br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем | 8  |                                                      |

|                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------|
|                                                                                                                   | <p>месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>                                                                                                                                                                                              |    |                                                |
| <b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 68 |                                                |
| <b>Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента</b>                                  | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 8  |                                                |
|                                                                                                                   | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2  | ОК 1-7,9,10<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                                   | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (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), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов | 2  |                                                |
|                                                                                                                   | Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента                                                                                                                                                        | 2  |                                                |
|                                                                                                                   | Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2  |                                                |

|                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------|
|                                                                                 | зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)                                                                                                                                                                   |    |                                                |
|                                                                                 | <b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 12 |                                                |
|                                                                                 | <b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 12 |                                                |
| <b>Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 8  | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                 | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.                                                                                                                                                                                            | 2  |                                                |
|                                                                                 | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, сувида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | 2  |                                                |
|                                                                                 | Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.                                                                                          | 2  |                                                |
|                                                                                 | Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих 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 горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия | 2  |                                                |

|                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------|
| <b>Тема 2.3<br/>Обработка,<br/>подготовка<br/>нерыбного<br/>водного сырья<br/>для изделий<br/>сложного<br/>ассортимента</b> | и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |                                                      |
|                                                                                                                             | <b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 6  |                                                      |
|                                                                                                                             | <b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 6  |                                                      |
|                                                                                                                             | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 6  | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                                             | Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2  |                                                      |
|                                                                                                                             | Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных | 2  |                                                      |
|                                                                                                                             | Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2  |                                                      |
|                                                                                                                             | <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b><br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов                                                                                                             | 10 |                                                      |

|                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |  |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
|                                         | разнообразного ассортимента.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. |            |  |
| <b>Промежуточная аттестация (форма)</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>12</b>  |  |
| <b>Экзамен квалифицированный</b>        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |  |
| <b>Всего:</b>                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>234</b> |  |

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 десертов, напитков сложного ассортимента.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (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 холодных и горячих десертов, напитков.
6. 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.
7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного 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 холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <p>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> |                  |
| <p><b>Производственная практика</b></p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p><b>72</b></p> |



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 десертов, напитков сложного ассортимента 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 сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента 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.

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 сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

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

#### **ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

##### **3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинеты: Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория: Учебная кухня: Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жарочный шкаф; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации); Набор инструментов для карвинга; Овоскоп; Нитраттестер; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.

##### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

###### **Основные печатные издания**

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с.
2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. — Москва : Академия, 2021. — 192 с.
3. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина,
3. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.
4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное

пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

5. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. — Москва : Академия, 2020. — 176 с.

6. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.Д. Елхина. — 5-е изд., стер. — Москва: Академия, 2016. — 336 с.

7. 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.

8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. — Москва : Академия, 2016. — 320 с.

9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с.

10. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство : учебное пособие для СПО / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 328 с.

11. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

12. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — Москва : Академия, 2019. — 240 с.

13. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488- 1214-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106860>

14. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для СПО / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с.

15. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик. — Москва : Академия, 2018. — 240 с.

16. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.

17. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.

18. Радченко, С.Н. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко. — Ростовна-Дону: Феникс, 2016. — 398 с.

19. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. — Москва : Академия, 2018. — 192 с.

20. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для

учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2019. – 128 с.

21. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва : Академия, 2017. – 288 с

22. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с.

23. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.

24. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с.

25. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с.

26. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва : Академия, 2018. – 432 с.

27. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с.

#### **Основные электронные издания:**

1. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

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

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-

5- 16-014118-3. - Текст : электронный. - URL:

<https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

6. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный

// Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

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

8. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147257> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

9. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498- 2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

10. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

11. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

| <i>Результаты обучения</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <i>Критерии оценки</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <i>Методы оценки</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;</li> <li>- текущий контроль освоения материала;</li> <li>- защита внеаудиторной самостоятельной работы;</li> <li>- дифференцированный зачет</li> <li>- активность поведения на занятиях в группах;</li> <li>- точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;</li> <li>- дифференцированный зачет</li> </ul> |
| <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> </ul> | <p>различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>контроля хранения и расхода продуктов</li> </ul> |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СТРОГАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**  
программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Очер, 2025



Составитель: Челпанова Е.В. мастер производственного обучения, ГБПОУ «Строгановский колледж»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
2. Структура и содержание профессионального модуля
3. Условия реализации программы профессионального модуля
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

## ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

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

Профессиональный модуль ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

В рамках программы профессионального модуля обучающимися осваиваются умения и знания:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

| Код    | Наименование общих компетенций                                                                                                                                                        |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                                                                                    |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности                                                                 |
| ОК.03  | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие                                                                                                        |
| ОК.04  | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                                                                                    |
| ОК.05  | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста                                                      |
| ОК.06  | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей                                                   |
| ОК.07  | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                                                                         |
| ОК.09  | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10  | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках                                                                                                   |
| ОК 11  | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере                                                                                                                 |

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код     | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций                                                                                                                                                                         |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ВД 5    | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами                          |

|        |                                                                                                                                                                                                                  |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 5.2 | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                                                                                                    |
| ПК 5.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм |
| ПК 5.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания   |
| ПК 5.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания             |
| ПК 5.6 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей                    |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Иметь практический опыт | <p>разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов</p> |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| уметь | <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов,</p> |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | <p>формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| знать | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p> |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>                                 | <b>Объем в часах</b> |
|-----------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b> | 234                  |
| <b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>             | 200                  |
| <b>В т.ч. самостоятельные</b>                             | 18                   |
| <b>Промежуточная аттестация (форма)</b>                   | 12                   |
| <b>Экзамен квалифицированный</b>                          |                      |

**2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

| Наименование разделов и тем                                                                                                                       | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                        | Объем часов | Коды компетенций                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------------------|
| 1                                                                                                                                                 | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |             | 4                                              |
| <b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>46</b>   |                                                |
| <b>Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков</b>                                                                 | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>10</b>   | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                                                                   | Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента                                                                                                                                     | 2           |                                                |
|                                                                                                                                                   | Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания                                                                                       | 2           |                                                |
|                                                                                                                                                   | <b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания | 6           |                                                |
| <b>Тема 1.2 Характеристики процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов,</b>                           | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 6           | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                                                                   | Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.                                                                                                                                                                                                        | 2           |                                                |
|                                                                                                                                                   | Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.                                                                                                                                                                                                                                     | 2           |                                                |
|                                                                                                                                                   | Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков                                                                                                                                                                                                                                                  | 2           |                                                |

|                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------|
| <b>напитков</b><br><br><b>Тема 1.3</b><br><b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |                                                |
|                                                                                                                                                                                      | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 6  |                                                |
|                                                                                                                                                                                      | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.               | 2  | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                                                                                                      | Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.                | 2  |                                                |
|                                                                                                                                                                                      | Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2  |                                                |
|                                                                                                                                                                                      | <b>Практическое занятие.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 6  |                                                |
|                                                                                                                                                                                      | <b>Практическое занятие.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. | 10 |                                                |
|                                                                                                                                                                                      | <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:</b><br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.                          | 8  |                                                |



|                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------|
|                                                                                                                   | <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>                                                                                                    |    |                                                |
| <b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 68 |                                                |
| <b>Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента</b>                                  | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 8  |                                                |
|                                                                                                                   | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2  | ОК 1-7,9,10<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                                   | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (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), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов | 2  |                                                |
|                                                                                                                   | Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента                                                                                                                                                        | 2  |                                                |
|                                                                                                                   | Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2  |                                                |

|                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------|
|                                                                                 | холодны 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 десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)                                                                                |    |                                                |
|                                                                                 | <b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 12 |                                                |
|                                                                                 | <b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 12 |                                                |
| <b>Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 8  | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                 | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.                                                                                                                                                                                            | 2  |                                                |
|                                                                                 | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, сувида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | 2  |                                                |
|                                                                                 | Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента..                                                                                         | 2  |                                                |
|                                                                                 | Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих 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 горячих десертов                                                                                            | 2  |                                                |

|                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------|
| <b>Тема 2.3<br/>Обработка,<br/>подготовка<br/>нерыбного<br/>водного сырья<br/>для изделий<br/>сложного<br/>ассортимента</b> | сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |                                                      |
|                                                                                                                             | <b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 6  |                                                      |
|                                                                                                                             | <b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 6  |                                                      |
|                                                                                                                             | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 6  | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                                             | Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2  |                                                      |
|                                                                                                                             | Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных | 2  |                                                      |
|                                                                                                                             | Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2  |                                                      |
|                                                                                                                             | <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b><br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов                                                                                                             | 10 |                                                      |

|                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |  |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
|                                                                             | разнообразного ассортимента.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. |            |  |
| <b>Промежуточная аттестация (форма)</b><br><b>Экзамен квалифицированный</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>12</b>  |  |
| <b>Всего:</b>                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>234</b> |  |

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 десертов, напитков сложного ассортимента.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (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 холодных и горячих десертов, напитков.
6. 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.
7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного 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 холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <p>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> |                  |
| <p><b>Производственная практика</b></p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p><b>72</b></p> |

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 десертов, напитков сложного ассортимента 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 сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента 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.

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 сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

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

#### **ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

##### **3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинеты: Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория: Учебная кухня: Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жарочный шкаф; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для citrusовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации); Набор инструментов для карвинга; Овоскоп; Нитраттестер; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.

##### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

###### **Основные печатные издания**

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с.
2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. — Москва : Академия, 2021. — 192 с.
3. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина,
3. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.
4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное



пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

5. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. — Москва : Академия, 2020. — 176 с.

6. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.Д. Елхина. — 5-е изд., стер. — Москва: Академия, 2016. — 336 с.

7. 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.

8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. — Москва : Академия, 2016. — 320 с.

9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с.

10. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство : учебное пособие для СПО / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 328 с.

11. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

12. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — Москва : Академия, 2019. — 240 с.

13. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488- 1214-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106860>

14. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для СПО / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с.

15. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик. — Москва : Академия, 2018. — 240 с.

16. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.

17. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.

18. Радченко, С.Н. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко. — Ростовна-Дону: Феникс, 2016. — 398 с.

19. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. — Москва : Академия, 2018. — 192 с.

20. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для

учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2019. – 128 с.

21. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва : Академия, 2017. – 288 с

22. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с.

23. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.

24. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с.

25. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с.

26. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва : Академия, 2018. – 432 с.

27. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с.

#### **Основные электронные издания:**

1. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

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

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-

5- 16-014118-3. - Текст : электронный. - URL:

<https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

6. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный

// Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

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

8. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147257> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

9. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498- 2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

10. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

11. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

| <i>Результаты обучения</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <i>Критерии оценки</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <i>Методы оценки</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;</li> <li>- текущий контроль освоения материала;</li> <li>- защита внеаудиторной самостоятельной работы;</li> <li>- дифференцированный зачет</li> <li>- активность поведения на занятиях в группах;</li> <li>- точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;</li> <li>- дифференцированный зачет</li> </ul> |
| <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> </ul> | <p>различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>контроля хранения и расхода продуктов</li> </ul> |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|



**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «СТРОГАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
Профессионального модуля**

**ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                               | стр. |
|-------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br/>МОДУЛЯ</b>              | 4    |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>                     | 8    |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br/>МОДУЛЯ</b>           | 16   |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br/>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b> | 21   |



# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

### 1.2. Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности - **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

#### 1.2.1. Перечень общих компетенций (далее – ОК):

| Код   | Наименование общих компетенций                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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                                                                                                                                                                                                 |

1.2.2. Перечень видов деятельности (далее – ВД) и профессиональных компетенций (далее – ПК):

| <b>Код</b> | <b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>                                                                                                                                                                  |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ВД 5       | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.1.    | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами                          |
| ПК 5.2.    | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                                                                                                                          |
| ПК 5.3.    | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм                       |
| ПК 5.4.    | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                         |
| ПК 5.5.    | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                   |
| ПК 5.6.    | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей                                          |

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Иметь практический опыт | <p>разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p> |
| уметь                   | разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать ре                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | <p>цептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>                      |
| знать | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p> |

1.2.4. В соответствии с программой воспитания в рамках междисциплинарных курсов и практик формируются целевые ориентиры воспитания выпускников:

- **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 здорового образа жизни 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.

Целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями, формирование которых является результатом освоения ФГОС СПО ППСЗ.

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 322 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 110 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 10 часов;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 144 часа;

промежуточной аттестации - 22 часа

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профес-<br>сиональных<br>общих компе-<br>тенций | Наименования разделов<br>профессионального модуля                                                                                                 | Объем<br>образова-<br>тельной<br>програм-<br>мы, час. | Объем образовательной программы, час.            |         |                            |           |                                                  |                                            |           |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|---------|----------------------------|-----------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------|
|                                                      |                                                                                                                                                   |                                                       | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. |         |                            |           | Само-<br>сто-<br>ятельная<br>работа <sup>1</sup> | Про-<br>межу-<br>точная<br>атте-<br>стация |           |
|                                                      |                                                                                                                                                   |                                                       | Обучение по МДК, в час.                          |         |                            | Практики  |                                                  |                                            |           |
|                                                      |                                                                                                                                                   |                                                       | всего,<br>часов                                  | в т.ч.  |                            |           |                                                  |                                            |           |
|                                                      | лабораторные и<br>практические<br>занятия, часов                                                                                                  | курсо-<br>вая<br>проект<br>(рабо-<br>та), час         |                                                  | Учебная | Произ-<br>вод-<br>ственная |           |                                                  |                                            |           |
| 1                                                    | 2                                                                                                                                                 | 3                                                     | 4                                                | 5       | 6                          | 7         | 8                                                | 9                                          | 10        |
| ПК 5.1-<br>ПК 5.6<br>ОК 01-09                        | <b>Раздел 1.</b> Организация процессов<br>приготовления, оформления и<br>подготовки к реализации<br>хлебобулочных, мучных<br>кондитерских изделий | 32                                                    | 30                                               | 12      | -                          | -         | -                                                | 2                                          |           |
| ПК 5.1-<br>ПК 5.6<br>ОК 01-09                        | <b>Раздел 2.</b> Приготовление и<br>подготовка к реализации<br>хлебобулочных, мучных<br>кондитерских изделий сложного<br>ассортимента             | 88                                                    | 80                                               | 20      | -                          | -         | -                                                | 8                                          |           |
| ПК 5.1-<br>ПК 5.5<br>ОК 01-09                        | Учебная и производственная<br>практика                                                                                                            | 180                                                   | -                                                | -       | -                          | 36        | 144                                              | -                                          |           |
|                                                      | <i>Промежуточная аттестация</i>                                                                                                                   | 22                                                    |                                                  |         |                            |           |                                                  |                                            | 22        |
|                                                      | <b>Всего:</b>                                                                                                                                     | <b>322</b>                                            | <b>110</b>                                       | 32      | -                          | <b>36</b> | <b>144</b>                                       | <b>10</b>                                  | <b>22</b> |

## 2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.05 Организация и ведение процессов

и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

### 2.2.1. Содержание программы междисциплинарных курсов МДК.05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

| Наименование разделов и тем                                                                                                              | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Объем часов | Формируемые ПК и ОК                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------|
| 1                                                                                                                                        | 2                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |             | 4                                       |
| Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий           |                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 32          |                                         |
| МДК.05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |             |                                         |
| Тема 1.1.<br>Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления                                | Теоретические занятия:                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 4           | ПК 5.1-<br>ПК 5.6<br>ОК 01-07,<br>ОК 09 |
|                                                                                                                                          | 1.                                                                                                            | Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.                                                                                                                                                                           | 1           |                                         |
|                                                                                                                                          | 2.                                                                                                            | Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства                                                                                                                                     | 1           |                                         |
|                                                                                                                                          | 3.                                                                                                            | Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации.<br>Расчет стоимости мучных кондитерских изделий                                                                                                                                | 1           |                                         |
|                                                                                                                                          | 4.                                                                                                            | Технологическая документация, порядок ее разработки. (Правила адаптации, разработки авторских рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента)<br>Нормативно-технологическая документация кондитера (Справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования) | 1           |                                         |
|                                                                                                                                          | 5.                                                                                                            | Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления                                                                                                                                                                                                                                                           | 1           |                                         |

|                                                                                                                                                                 |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------|
|                                                                                                                                                                 | <b>Практические занятия:</b>  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>8</b> |                                         |
|                                                                                                                                                                 | 1.                            | Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа                                                                                                                                                            | 4        |                                         |
|                                                                                                                                                                 | 2.                            | Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.                                                                                                                                                 | 4        |                                         |
| <b>Тема 1.2.</b><br>Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                     | <b>Теоретические занятия:</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>6</b> | ПК 5.1-<br>ПК 5.5<br>ОК 01-07,<br>ОК 09 |
|                                                                                                                                                                 | 1.                            | Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера                                                                           | 3        |                                         |
|                                                                                                                                                                 | 2.                            | Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.                                                                                                                                                                                                     | 3        |                                         |
| <b>Тема 1.3.</b><br>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | <b>Теоретические занятия:</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>4</b> |                                         |
|                                                                                                                                                                 | 1.                            | Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. <i>(Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест)</i> | 1        |                                         |
|                                                                                                                                                                 | 2.                            | Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.                                                                                                                                                                                                             | 1        |                                         |
|                                                                                                                                                                 | 3.                            | Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания.                                                                                                                                      | 1        |                                         |
|                                                                                                                                                                 | 4.                            | Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий                                                                                                                                                                                                                               | 1        |                                         |
|                                                                                                                                                                 | <b>Практические занятия:</b>  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>2</b> |                                         |
|                                                                                                                                                                 | 1.                            | Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды                                                                                                   | 2        |                                         |
|                                                                                                                                                                 | <b>Теоретические занятия:</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>6</b> |                                         |

|                                                                                                                                    |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------|
| <b>Тема 1.4.</b><br>Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе                                                                | 1.                           | Товароведная характеристика ( <i>Характеристика, назначение видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения</i> )<br>Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию). | 2         | ПК 5.1-<br>ПК 5.5<br>ОК 01-07,<br>ОК 09 |
|                                                                                                                                    | 2.                           | Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. ( <i>Виды, их харак</i>                                                                                                                                                      | 1         |                                         |
|                                                                                                                                    |                              | <i>теристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.)</i>                                                                                                                                                                                                                    |           |                                         |
|                                                                                                                                    | 3.                           | Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.                                                                                                        | 1         |                                         |
|                                                                                                                                    | 4.                           | Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.                                                                                                                                                                  | 1         |                                         |
|                                                                                                                                    | 5.                           | Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий ( <i>Пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования</i> )                                                      | 1         |                                         |
|                                                                                                                                    | <b>Практические занятия:</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>2</b>  |                                         |
|                                                                                                                                    | 1.                           | Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2         |                                         |
|                                                                                                                                    |                              | <b>Промежуточная аттестация по МДК.05.01.:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>5</b>  |                                         |
|                                                                                                                                    |                              | <b>из них консультации</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>2</b>  |                                         |
|                                                                                                                                    |                              | <b>экзамен</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>3</b>  |                                         |
| <b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>          |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>88</b> |                                         |
| <b>МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b> |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |                                         |
| <b>Тема 2.1.</b><br>Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных,                |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>18</b> |                                         |
| <b>Теоретические занятия:</b>                                                                                                      |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           | ПК 5.1.                                 |
|                                                                                                                                    | 1.                           | Сиропы ( <i>Виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i> )                                                                                                                                                        | 2         |                                         |
|                                                                                                                                    | 2.                           | Помада ( <i>Основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i> )                                                                                                         | 2         |                                         |



|                                                                                                     |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------|
| мучных кондитерских изделий                                                                         | 3.                            | Карамели (Виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий)                                                                                      | 2         | ПК 5.2.<br>ПК 5.6.<br>ОК 01-07,<br>ОК 09 |
|                                                                                                     | 4.                            | Желе (Виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий)                                          | 2         |                                          |
|                                                                                                     | 5.                            | Глазури (Сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фрукто                                                                                                                                                                                                  | 2         |                                          |
|                                                                                                     |                               | вые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения)                                 |           |                                          |
|                                                                                                     | 6.                            | Кремы (Сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибубу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения) | 2         |                                          |
|                                                                                                     | 7.                            | Мастика (Сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная, марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий)                       | 2         |                                          |
|                                                                                                     | 8.                            | Посыпки, крошки (Виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий)                                                                                                                                                                            | 2         |                                          |
|                                                                                                     | 9.                            | Фарши, начинки (Виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения)                                                                                                                                                                                    | 2         |                                          |
|                                                                                                     | <b>Практические занятия:</b>  |                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>2</b>  |                                          |
|                                                                                                     | 1.                            | Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов                                                                                                                                                                                                                             | 1         |                                          |
|                                                                                                     | 2.                            | Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика                                                                                                                                                                              | 1         |                                          |
|                                                                                                     |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>16</b> |                                          |
| Тема 2.2.<br>Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и | <b>Теоретические занятия:</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>16</b> |                                          |
|                                                                                                     | 1.                            | Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.                                                                                                                                                                                                                      | 2         | ПК 5.1.                                  |
|                                                                                                     | 2.                            | Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске.                                                                                                                                                              | 2         |                                          |
|                                                                                                     | 3.                            | Технология приготовления различных типов теста: пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста                                                                                                                                                                                | 2         |                                          |
|                                                                                                     | 4.                            | Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения                                                                                                                                                                                                              | 2         |                                          |

|                                                                                                       |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------|
| праздничного хлеба                                                                                    | 5.                            | Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. <i>(Технология приготовления. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба).</i> | 2         | ПК.5.3.<br>ПК.5.6.<br>ОК 01-07,<br>ОК 09            |
|                                                                                                       | 6.                            | Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.                                                                                                                                                                                                                                                        | 2         |                                                     |
|                                                                                                       | 7.                            | Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.                                                                                                                                                                                                                                            | 2         |                                                     |
|                                                                                                       | 8.                            | Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию                                                                                                                                                                                                              | 2         |                                                     |
|                                                                                                       |                               | <b>Лабораторная работа:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>6</b>  |                                                     |
|                                                                                                       |                               | 1. Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых                                                                                                                                                                                                               | 6         |                                                     |
| Тема 2.3.<br>Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | <b>Теоретические занятия:</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>18</b> |                                                     |
|                                                                                                       | 1.                            | Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства.                                                                                                                                                                                          | 2         | ПК 5.1.<br>ПК.5.4.<br>ПК 5.6.<br>ОК 01-07,<br>ОК 09 |
|                                                                                                       | 2.                            | Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста                                                                                                                                                                | 2         |                                                     |
|                                                                                                       | 3.                            | Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов ( <i>Медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»).</i> Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.                                         | 4         |                                                     |
|                                                                                                       | 4.                            | Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов ( <i>Сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий</i> ). Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.                                                                                                                                     | 2         |                                                     |
|                                                                                                       | 5.                            | Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.                                                                                                                                                                                                                                                     | 2         |                                                     |
|                                                                                                       | 6.                            | Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.                                                                                                                                                                    | 2         |                                                     |
|                                                                                                       | 7.                            | Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2         |                                                     |
|                                                                                                       | 8.                            | Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.                                                                                                                                                                                                                    | 2         |                                                     |
|                                                                                                       | <b>Лабораторная работа:</b>   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>6</b>  |                                                     |

|                                                                                                    |                               |                                                                                                                                                                                              |           |                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------|
|                                                                                                    | 1.                            | Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых                                                                                     | 6         |                                                     |
| <b>Тема 2.4.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента | <b>Теоретические занятия:</b> |                                                                                                                                                                                              | <b>16</b> |                                                     |
|                                                                                                    | 1.                            | Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных.                                                                         | 2         | ПК 5.1.<br>ПК.5.5.<br>ПК 5.6.<br>ОК 01-07,<br>ОК 09 |
|                                                                                                    | 2.                            | Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.                                                                                                                                 | 2         |                                                     |
|                                                                                                    | 3.                            | Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста.                                                                      | 5         |                                                     |
|                                                                                                    | 4.                            | Органолептические способы определения степени готовности.                                                                                                                                    | 1         |                                                     |
|                                                                                                    | 5.                            | Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления. | 2         |                                                     |
|                                                                                                    | 6.                            | Оценка качества. Условия и сроки хранения                                                                                                                                                    | 2         |                                                     |
|                                                                                                    | 7.                            | Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию                                                                                | 2         |                                                     |
|                                                                                                    | <b>Лабораторная работа:</b>   |                                                                                                                                                                                              | <b>6</b>  |                                                     |
|                                                                                                    | 1                             | Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.                                                                                                      | 6         |                                                     |
|                                                                                                    |                               |                                                                                                                                                                                              |           |                                                     |
| <b>Промежуточная аттестация по МДК.05.02.:</b>                                                     |                               |                                                                                                                                                                                              | <b>5</b>  |                                                     |
| <b>из них консультации</b>                                                                         |                               |                                                                                                                                                                                              | <b>2</b>  |                                                     |
| <b>экзамен</b>                                                                                     |                               |                                                                                                                                                                                              | <b>3</b>  |                                                     |

### 2.2.2. Содержание программы учебной практики УП.05. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

| Наименование разделов и тем учебной практики (УП) профессионального модуля (ПМ)                                        |                                                         | Объем часов |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------|
| 1                                                                                                                      | 2                                                       | 3           |
| <b>УП.05. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b> |                                                         | <b>36</b>   |
| Раздел УП 05.01. Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.                                     |                                                         |             |
| 1                                                                                                                      | Разработка ассортимента, расчёт сырья.                  | 3           |
| 2                                                                                                                      | Приготовление штруделей; крендель сдобный.              | 3           |
| 3                                                                                                                      | Приготовление караваев.                                 | 6           |
| 4                                                                                                                      | Приготовление венских булочек, хачапури.                | 6           |
| 5                                                                                                                      | Приготовление бисквита «Джоконда», пирожное «Картошка». | 6           |
| 6                                                                                                                      | Приготовление и оформление бисквитных пирожных.         | 6           |
| 7                                                                                                                      | Приготовление и оформление макаронных изделий.          | 6           |

**2.2.3. Содержание программы производственной практики ПП.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

| Наименование разделов и тем производственной практики (ПП) профессионального модуля (ПМ)                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Всего часов |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 1                                                                                                                                                                                                                                                   | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 3           |
| <b>ПП.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>144</b>  |
| 1                                                                                                                                                                                                                                                   | Ознакомление с предприятием. Прохождение инструктажа по охране труда. Организация и техническое оснащение рабочего места.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 7           |
| 2                                                                                                                                                                                                                                                   | Анализ и оценка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, вырабатываемых на ПОП. 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 | 7           |
| 3                                                                                                                                                                                                                                                   | Разработка меню и ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 7           |
| 4-5                                                                                                                                                                                                                                                 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 15          |
| 6-10                                                                                                                                                                                                                                                | Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 36          |
| 11-15                                                                                                                                                                                                                                               | Организация процесса приготовления и приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 36          |
| 16-19                                                                                                                                                                                                                                               | Организация процесса приготовления и приготовление пирожных и тортов сложного ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 28          |
| <b>Дифференцированный зачет по ПП.05 (защита отчётов)</b>                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>8</b>    |
| <b>Экзамен квалификационный</b>                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |             |

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

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

Для рациональной организации учебного процесса по профессиональному модулю предусмотрены следующие помещения:

**1. Оборудование учебного кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства»:**

- рабочее место преподавателя;
- стол преподавателя 2-х тумбовый;
- стул преподавателя;
- рабочие места обучающихся:
  - столы ученический регулируемые;
  - стулья ученический регулируемые;
- шкаф для хранения оборудования, муляжей;
- шкаф книжный для хранения дидактического материала;
- доска классная;
- технические средства обучения (ноутбук icl RAYbook bi1014; ученические ноутбуки ICL RAYbook Bi1014, интерактивная доска; проектор EPSON EBW05);
- учебно - наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи блюд);
- учебно-методические комплексы междисциплинарного курса

**2. Оборудование лаборатории «Учебный кондитерский цех»:**

- рабочее место преподавателя;
- место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды);
- технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы);
- основное и вспомогательное технологическое оборудование.

**3. Оборудование мастерской «Кондитерский цех организации питания»:**

- технологическое оборудование (весы электронные CAS SW-5 – 1 шт., весы кухонные HomeStar HS-3002 – 1 шт., печь хлебопекарная электрическая «ХПЭ-500» - 1 технологическое оборудование (весы электронные CAS SW-5 – 1 шт., весы кухонные HomeStar HS-3002 – 1 шт., печь хлебопекарная электрическая «ХПЭ-500» - 1 шт., электрическая плита «1470-Э» - 1 шт., электроплита четырёхкомфорочная «Ново-Вятка» - 1 шт., холодильник «Nord ДХ 271-080» - 1 шт., блендер BRAUN MQ9195XLI – 1 шт., блендер BOSCH MSM 6B150 – 1 шт., мясорубка «BOSCH MFW66020» - 1 шт., миксер планетарный «Jeju B5» - 1 шт., стол производственный – 3 шт., стол разделочный 2 шт., пароконвектомат АТЕSY «РУБИКОН» АПК-6-1.1.-03 – 1 шт., индукционная плита КИП – 29П-3,5 – 1 шт., набор гастрономических ёмкостей);
- инвентарь (стеллаж, разделочные столы, стенд информационный, шкаф для посуды, коврики диэлектрические, подносы, противни, сервиз столовый, этажерка 2-х ярусная, набор для торта, чайник, сковороды, кастрюли, тарелки, креманки);
- инструменты и приспособления (открывашка, лопатка кулинарная, ложка разливная, молоток для мяса, набор ножей, сито, терки, дуршлаг, лопатка

- деревянная, черпак, шумовка, доски разделочные, скалки, ножницы кухонные, шипцы для пирожков, мешки кондитерские, набор насадок, корзиночки, формы для выпекания, венчик, литромер);
- учебно-наглядное пособие изобразительные (комплекты плакатов, комплекты схем).

#### 4. Оборудование производственных баз.

Помещения профильных организаций соответствуют требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум/ И.Ю. Бурчакова  
.-3-е изд., стер. -М: Издательский центр «Академия», 2023.
2. Новикова Е.В.. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Учеб- ник М.: КНОРУС, 2020.
3. Сологубова Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания 2-е изд., пере. и доп. Учебник для СПО, [электронный ресурс] / Г.С. Сологубова.- ЭБС «ЮРАЙТ», 2024.
4. Васильева И.В.. Технология продукции общественного питания 2-е изд., пере. и доп. Учебник и практикум для СПО, [электронный ресурс] / И.В. Васильева, Е.Н. Мясникова, А.С. Безряднова.- ЭБС «ЮРАЙТ», 2024.

#### **Дополнительные источники:**

1. Широкова Л.О., Широков А.В. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания. (СПО). Учебно-практическое пособие М.: КНОРУС, 2023.
2. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания 2-е изд., стер. Учебник / ЛЛ. Счесленок.- –М.: КНОРУС, 2023.
3. Чаблин Б.В., Евдокимов И.А. Оборудование предприятий общественного питания 2-е изд., Учебник для СПО [электронный ресурс] / Б.В.Чиблин .- И.А. Евдокимов ЭБС «ЮРАЙТ», 2024.
4. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Школа гастронома»

#### **Нормативные документы:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
4. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)

5. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- [Электронный ресурс]
7. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу [Электронный ресурс]
8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [Электронный ресурс]
9. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. [Электронный ресурс]
10. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – [Электронный ресурс]
11. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – [Электронный ресурс]
12. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию [Электронный ресурс]
13. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. [Электронный ресурс]
14. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

#### **Интернет ресурсы:**

1. Сайт «Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов» - Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>.
2. Сайт «Единая коллекция ЦОР». - Режим доступа: <http://www.school-collection.edu.ru/>.
3. Электронный журнал «Школа гастронома». - Режим доступа: [Journal.offinfo](http://Journal.offinfo.ru).
4. Вестник индустрии питания //Весь общепит России. - Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru).
5. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: [www.frio.ru](http://www.frio.ru)
6. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото. - Режим доступа: [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru).
7. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html](http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html)
8. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa . – Режим доступа: [www.creative-chef.ru](http://www.creative-chef.ru)

### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Профессиональный модуль ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания включает в себя: *междисциплинарные курсы:*

МДК.05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к



реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. *учебную практику:*

УП.05. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. *производственную практику:*

ПП.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Теоретическая подготовка по междисциплинарным курсам реализуется в оборудованных учебном кабинете и лаборатории «Учебный кондитерский цех». Для формирования и развития общих и профессиональных компетенций на занятиях применяются активные формы их проведения, используются электронные образовательные ресурсы, ролевые игры, анализируются производственные ситуации.

Реализация профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, в части проведения лабораторных занятий в количестве 8 часов, осуществляется на основании договора о сетевой форме реализации образовательной программы.

При реализации части образовательной программы, Организация – участник предоставляет следующие ресурсы, необходимые для проведения лабораторных занятий:

лабораторию «Учебный кондитерский цех»: рабочее место преподавателя, место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды), технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы), основное и вспомогательное технологическое оборудование;

мастерскую «Кондитерский цех организации питания»: основное и вспомогательное оборудование

интеллектуальные ресурсы: педагогические работники Организации – участника, привлекаемые на условиях гражданско – правового договора;

учебно-методические ресурсы: методические рекомендации, пособия, оценочные средства для проведения лабораторных занятий.

Промежуточная аттестация по междисциплинарным курсам проводится в форме комплексного экзамена.

Учебная практика проводится в мастерской «Кондитерский цех организации питания» техникума, чередуясь с теоретическими занятиями междисциплинарных курсов.

Реализация программы профессионального модуля предполагает производственную практику (по профилю специальности), которая проводится концентрированно на предприятиях города, района, области и за её пределами на основании

договоров между техникумом и организациями, осуществляющими деятельность по профилю соответствующей образовательной программы. По учебной и производственной практикам запланирован комплексный дифференцированный зачет.

По окончании освоения профессионального модуля проводится экзамен квалификационный.

В случае необходимости профессиональный модуль может осваиваться с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, используя виртуальные аналоги оборудованных помещений, позволяющих обучающимся осваивать общие и профессиональные компетенции.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация профессионального модуля обеспечивается педагогическими работниками техникума, а также лицами, привлекаемыми к реализации профессионального модуля, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации профессионального модуля, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, 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) не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля                                                                                                                                         | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Профессиональные компетенции:</b>                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>ПК 5.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | <p><i>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента);</li> <li>— рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>— точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>— соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</li> <li>— соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>— соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, ох-</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- задания для самостоятельной работы.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий комплексного экзамена по МДК.05.01. и МДК.05.02.;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учеб-</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>ране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>— точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> </ul> <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p>ной и производственной практикам (комплексный дифференцированный зачет);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения заданий экзамена квалификационного</li> </ul> <p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- задания для самостоятельной работы.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий комплексного экзамена по МДК.05.01. и МДК.05.02.;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по</li> </ul> |
| <p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>                                                                                                                 | <p><i>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ас- сортимента:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>— оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>— профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>— соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</li> <li>— правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>— соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при</li> </ul> </li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|  |  |                                                                                                                                  |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>учебной и<br/>производственной<br/>практикам<br/>(комплексный<br/>дифференцированный<br/>зачет);<br/>- выполнения заданий</p> |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| <p><b>ПК 5.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>— соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>— соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>— точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>— адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>— соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> <li>— эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос</li> </ul> | <p>экзамена квалификационного</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>ПК 5.6.</b><br/>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> | <p>— актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</li> </ul> <p>— точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;</p> <p>— правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>— оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации);</p> <p>— демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- задания для самостоятельной работы.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий комплексного экзамена по МДК.05.01. и МДК.05.02.;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учеб- ной и производственной практикам (комплексный дифференцированный зачет);</li> <li>- выполнения заданий экзамена</li> </ul> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                   |
|--|--|-------------------|
|  |  | квалификационного |
|--|--|-------------------|



| <b>Формируемые общие компетенции:</b>                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>– распознавание задачи и/или проблемы в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>– анализ задачи и/или проблемы, выделение её составные части;</li> <li>– определение этапов решения задачи;</li> <li>– выявление и эффективный поиск информации, необходимой для решения задачи и/или проблемы; составление плана действий;</li> <li>– определение необходимых ресурсов;</li> <li>– владение актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>– реализация составленного плана;</li> <li>– оценивание результата и последствий своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- заданий для практических/лабораторных занятий;<br/>- заданий по учебной и производственной практикам;<br/>- задания для самостоятельной работы.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- заданий комплексного экзамена по МДК.05.01. и МДК.05.02;<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам (комплексный дифференцированный зачет);<br/>- выполнения заданий</p> |
| <b>ОК.02.</b><br>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– определение задач для поиска информации;</li> <li>– определение необходимых источников информации;</li> <li>– планирование процесса поиска;</li> <li>– структурирование получаемой информации;</li> <li>– выделение наиболее значимой в перечне информации;</li> <li>– оценивание практической значимости результатов поиска;</li> <li>– оформление результатов поиска, применение средств информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>– использование современного программного обеспечения;</li> <li>– использование различных цифровых средств для решения профессиональных задач</li> </ul>              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по | <ul style="list-style-type: none"> <li>– определение актуальности нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– применение современной научной профессиональной терминологии;</li> <li>– определение и выстраивание траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>– выявление достоинств и недостатков коммерческой идеи</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                       |  |                               |
|-----------------------|--|-------------------------------|
| правовой и финансовой |  | экзамена<br>квалификационного |
|-----------------------|--|-------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                              |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| грамотности в различных жизненных ситуациях                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| <b>ОК.04.</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде                                                                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик;</li> <li>– обоснование анализа работы членов команды (подчиненных).</li> </ul> |  |
| <b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста                                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотное изложение своих мыслей и оформления документов по профессиональной тематике на государственном языке,</li> <li>– проявление толерантности в рабочем коллективе</li> </ul>                 |  |
| <b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовнонравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | <ul style="list-style-type: none"> <li>– проявление гражданско-патриотической позиции;</li> <li>– описание значимости своей специальности;</li> <li>– применение стандартов антикоррупционного поведения</li> </ul>                          |  |

|                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципа бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдение нормы экологической безопасности.</li> <li>– определение направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществление работы с соблюдением принципов бережливого производства.</li> <li>– организация профессиональной деятельности с учетом знаний об изменении климатических условий региона</li> </ul>                                                                                                                                                                                       |  |
| <p><b>ОК 08.</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>– использует средства профилактики перенапряжения, характерные для данной специальности</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| <p><b>ОК.09.</b><br/>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</li> <li>– понимание текстов на базовые и профессиональные темы;</li> <li>– участие в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>– выстраивание простых высказываний о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>– краткое обосновывание и объяснение своих действий (текущие и планируемые);</li> <li>– написание простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul> |  |

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации в форме тестовых или практических заданий производится в соответствии с универсальной шкалой

| <b>.Процент результативности (правильных ответов, набранных баллов)</b> | <b>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений</b> |                          |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------|
|                                                                         | <b>балл (отметка)</b>                                                | <b>вербальный аналог</b> |
| 90-100 %                                                                | 5                                                                    | отлично                  |
| 80 - 89%                                                                | 4                                                                    | хорошо                   |
| 70 - 79 %                                                               | 3                                                                    | удовлетворительно        |
| менее 70%                                                               | 2                                                                    | неудовлетворительно      |

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СТРОГАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Составитель: Челпанова Е.В. мастер производственного обучения, ГБПОУ «Строгановский колледж»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
2. Структура и содержание профессионального модуля
3. Условия реализации программы профессионального модуля
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля



## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

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

Учебная дисциплина **ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

##### 1.1.1. Перечень общих компетенций

| Код    | Наименование общих компетенций                                                                                                                                                        |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                                                                                    |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности                                                                 |
| ОК.03  | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие                                                                                                        |
| ОК.04  | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                                                                                    |
| ОК.05  | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста                                                      |
| ОК.06  | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей                                                   |
| ОК.07  | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                                                                         |
| ОК.09  | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10  | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках                                                                                                   |
| ОК 11  | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере                                                                                                                 |

##### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код     | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций                                                                                                                   |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ВД 6    | <b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>                                                                                                        |
| ПК 6.1. | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 6.2  | Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.                                            |
| ПК 6.3  | Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала                                                                                                         |
| ПК 6.4  | Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала                                                                                                  |
| ПК 6.5  | Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте                                                        |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Иметь практический опыт | <p>разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p> <p>обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| уметь                   | <p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</p> <p>составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</p> <p>планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</p> <p>организовывать документооборот</p> |

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>знать</p> | <p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;<br/> основные перспективы развития отрасли;<br/> современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;<br/> классификацию организаций питания;<br/> структуру организации питания;<br/> принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;<br/> правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|              | <p>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;<br/> методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;<br/> виды, формы и методы мотивации персонала;<br/> способы и формы инструктирования персонала;<br/> методы контроля возможных хищений запасов;<br/> основные производственные показатели подразделения организации питания;<br/> правила первичного документооборота, учета и отчетности;<br/> формы документов, порядок их заполнения;<br/> программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;<br/> правила составления калькуляции стоимости;<br/> правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных от- четов;<br/> процедуры и правила инвентаризации запасов</p> |

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

| <b>Вид учебной работы</b>                                             | <b>Объем в часах</b> |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>             | 226                  |
| <b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>                         | 208                  |
| <b>В т.ч. курсовая работа</b>                                         | 8                    |
| <b>Промежуточная аттестация (форма)<br/>Экзамен квалифицированный</b> | 12                   |

## 2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

| Наименование разделов и тем                                                             | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Объем часов | Коды компетенций                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------------------|
| 1                                                                                       | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |             | 4                                              |
| <b>Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>106</b>  |                                                |
| <b>Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания</b>                             | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>6</b>    | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                         | 1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>1</b>    |                                                |
|                                                                                         | Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |             |                                                |
|                                                                                         | 2. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)                                                                      | <b>1</b>    |                                                |
|                                                                                         | 3. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>1</b>    |                                                |
|                                                                                         | 4. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>2</b>    |                                                |
| <b>Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных</b> | <b>Практическое занятие.</b> 1. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>1</b>    | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                         | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>14</b>   |                                                |
|                                                                                         | Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. | <b>2</b>    |                                                |

|                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |                                                |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------|
| видов меню                                                            | Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |                                                |
|                                                                       | Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе | 2  |                                                |
|                                                                       | Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стилль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2  |                                                |
|                                                                       | Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2  |                                                |
|                                                                       | Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2  |                                                |
|                                                                       | Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, соптимизация меню, совершенствование ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2  |                                                |
|                                                                       | <b>Практическое занятие 2.</b> Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).                                                                                                                                                                                                                                   | 2  |                                                |
|                                                                       | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 10 |                                                |
|                                                                       | Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2  | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                       | Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2  |                                                |
| Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненног |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |                                                |

|                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------|
| <b>о персонала</b><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><b>Тема 1.4.</b><br><b>Управление персоналом в организациях питания</b> | выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений..                                                                      |    |                                                |
|                                                                                                                                   | Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2  |                                                |
|                                                                                                                                   | Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов                                                                                                                                                                    | 2  |                                                |
|                                                                                                                                   | <b>Практическое занятие.</b> Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом)                                                                                                                                                                                                                                                          | 2  |                                                |
|                                                                                                                                   | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 24 | ОК 1-7,9,10<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                                                   | 1. Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).                                          | 2  |                                                |
|                                                                                                                                   | 2. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности)                                                                                                       | 2  |                                                |
|                                                                                                                                   | 3. Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования. | 2  |                                                |
|                                                                                                                                   | 4. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия                                                                                                              | 2  |                                                |
|                                                                                                                                   | 5. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам                           | 2  |                                                |
|                                                                                                                                   | <b>Практическая работа.</b> Решение производственных ситуаций по распределению                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2  |                                                |

|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------|
|                                                                               | обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |                                                      |
|                                                                               | <b>Практическая работа.</b> Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2  |                                                      |
|                                                                               | <b>Практическая работа.</b> Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2  |                                                      |
|                                                                               | <b>Практическая работа.</b> Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2  |                                                      |
|                                                                               | <b>Практическая работа.</b> Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2  |                                                      |
|                                                                               | <b>Практическая работа.</b> Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2  |                                                      |
|                                                                               | <b>Практическая работа.</b> Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2  |                                                      |
| <b>Тема 1.5.<br/>Текущее планирование деятельности подчиненного персонала</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 12 | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                               | Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. | 2  |                                                      |
|                                                                               | Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).                                                                                                                                                                                                                                                           | 2  |                                                      |
|                                                                               | Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2  |                                                      |
|                                                                               | <b>Практическая работа.</b> Планирование производственного задания (программы)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2  |                                                      |
|                                                                               | <b>Практическая работа.</b> Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2  |                                                      |
|                                                                               | <b>Практическая работа.</b> Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2  |                                                      |



|                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------|
| <b>Тема 1.6.<br/>Расчет<br/>основных<br/>производствен<br/>ных<br/>показателей.<br/>Формы<br/>документов и<br/>порядок их<br/>заполнения</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                            | 32 | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                                                              | Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и купленным товарам | 2  |                                                      |
|                                                                                                                                              | Производительность труда, факторы роста                                                                                                                                                                                                                                         | 2  |                                                      |
|                                                                                                                                              | Методика расчета основных производственных показателей                                                                                                                                                                                                                          | 2  |                                                      |
|                                                                                                                                              | Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки                                                                                                                                | 2  |                                                      |
|                                                                                                                                              | Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.                                                                                                                                 | 2  |                                                      |
|                                                                                                                                              | Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета                                                                                                                                                                                | 2  |                                                      |
|                                                                                                                                              | Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения                                                                                                       | 2  |                                                      |
|                                                                                                                                              | Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции                                                                                                                                                                                             | 2  |                                                      |
|                                                                                                                                              | Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.                           | 2  |                                                      |
|                                                                                                                                              | <b>Практическая работа.</b> Расчет производственной мощности                                                                                                                                                                                                                    | 2  |                                                      |
|                                                                                                                                              | <b>Практическая работа.</b> Расчет товарооборота                                                                                                                                                                                                                                | 2  |                                                      |
|                                                                                                                                              | <b>Практическая работа.</b> Расчет производительности труда                                                                                                                                                                                                                     | 2  |                                                      |
|                                                                                                                                              | <b>Практическая работа.</b> Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.                                                                                                                               | 2  |                                                      |
|                                                                                                                                              | <b>Практическая работа.</b> Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников                                                                          | 2  |                                                      |
|                                                                                                                                              | <b>Практическая работа.</b> Оформление документов: дневного заборного листа                                                                                                                                                                                                     | 2  |                                                      |
|                                                                                                                                              | <b>Практическая работа.</b> Разработка нормативно-технологической документации                                                                                                                                                                                                  | 2  |                                                      |
| <b>Тема 1.7.<br/>Координация<br/>деятельности</b>                                                                                            | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                            | 6  | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                                                              | Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации                                                                                                                       | 2  |                                                      |

|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                             |            |  |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
| <b>подчиненного персонала с другими службами и подразделениями</b> | производственных процессов организации питания.                                                                                                                                                                                             |            |  |
|                                                                    | Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания.<br>Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания     | 2          |  |
|                                                                    | <b>Практическая работа.</b> Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции | 2          |  |
| <b>Промежуточная аттестация (форма)</b>                            |                                                                                                                                                                                                                                             | <b>12</b>  |  |
| <b>Экзамен квалифицированный</b>                                   |                                                                                                                                                                                                                                             |            |  |
| <b>Всего:</b>                                                      |                                                                                                                                                                                                                                             | <b>226</b> |  |

Виды работ:

1. Ознакомление с Уставом организации питания.
2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.
3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.
4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.
5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.
6. Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.
7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.
8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.
9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.
10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.
11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.
12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.
13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.
14. Разработка различных видов меню.
15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.
16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.
17. Оценка качества готовой продукции.
18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.
19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.</p> <p>21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</p> <p>23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</p> <p>25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</p> <p>27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.</p> <p>28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p> <p>29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.</p> <p>30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p> <p>31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p> <p>32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p> <p>34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>37. Ознакомление с действующей системой материального и</p> |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.

38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.

39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.

40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.

41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.

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

#### **ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

##### **3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинеты: Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория: Учебная кухня: Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жарочный шкаф; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для citrusовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации); Набор инструментов для карвинга; Овоскоп; Нитраттестер; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.

##### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

###### **Основные печатные издания**

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с.
2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. — Москва : Академия, 2021. — 192 с.
3. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.
4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
5. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. — Москва : Академия, 2020. — 176 с.

6. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.
7. 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.
8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – Москва : Академия, 2016. – 320 с.
9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с.
10. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство : учебное пособие для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 328 с.
11. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
12. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.
13. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488- 1214-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106860>
14. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с.
15. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. — Москва : Академия, 2018. – 240 с.
16. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.
17. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.
18. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростовна-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.
19. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2018. – 192 с.
20. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2019. – 128 с.
21. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва : Академия, 2017. – 288 с

22. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с.
23. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.
24. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с.
25. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с.
26. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. — Москва : Академия, 2018. — 432 с.
27. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с.

**Основные электронные издания:**

1. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.
2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.
3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.
4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.
5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). — Режим доступа: по подписке.
6. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.



7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5- 8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.
8. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147257> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.
9. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498- 2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.
10. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.
11. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

| <i>Результаты обучения</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <i>Критерии оценки</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <i>Методы оценки</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</li> <li>- основные перспективы развития отрасли;</li> <li>- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</li> <li>- классификацию организаций питания;</li> <li>- структуру организации питания;</li> <li>- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</li> <li>- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</li> <li>- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</li> <li>- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</li> <li>- виды, формы и методы мотивации персонала;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала;</li> <li>- методы контроля возможных хищений запасов;</li> <li>- основные производственные показатели подразделения организации питания;</li> <li>- правила первичного документооборота, учета и отчетности;</li> <li>- формы документов, порядок их заполнения;</li> <li>- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</li> <li>- правила составления калькуляции стоимости;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;</li> <li>- процедуры и правила инвентаризации запасов</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</li> <li>- осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</li> <li>- организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</li> <li>- обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;</li> <li>-текущий контроль освоения материала;</li> <li>- защита внеаудиторной самостоятельные работы;</li> <li>- дифференцированный зачет</li> <li>- активность поведения на занятиях в группах;</li> <li>- точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;</li> <li>дифференцированны й зачет</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</li> <li>- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</li> <li>- организовывать рабочие места различных зон кухни;</li> <li>- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</li> <li>- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</li> <li>- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</li> <li>- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</li> <li>- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</li> <li>- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</li> <li>- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</li> <li>- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</li> <li>- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</li> <li>- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</li> <li>- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</li> <li>- организовывать документооборот</li> </ul> |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СТРОГАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар**  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Очер, 2025

Составитель: Челпанова Е.В. мастер производственного обучения, ГБПОУ «Строгановский колледж»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
2. Структура и содержание профессионального модуля
3. Условия реализации программы профессионального модуля
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

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

Профессиональный модуль ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

В рамках программы профессионального модуля обучающимися осваиваются умения и знания:

| Код ПК, ОК    | Наименование общих компетенций                                                                                                                                                                  |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ОК 01</b>  | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                                                                                              |
| <b>ОК 02</b>  | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности                                                                           |
| <b>ОК 03</b>  | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие                                                                                                                  |
| <b>ОК 04</b>  | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                                                                                              |
| <b>ОК 05</b>  | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста                                                                |
| <b>ОК 06</b>  | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей                                                                          |
| <b>ОК 07</b>  | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                                                                                   |
| <b>ОК 08</b>  | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности           |
| <b>ОК 09</b>  | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности                                                                                                                          |
| <b>ОК 10</b>  | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках                                                                                                             |
| <b>ОК 11</b>  | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере                                                                            |
| <b>ПК 7.1</b> | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| <b>ПК 7.2</b> | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий                                                                       |

|               |                                                                                                                                                       |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПК 7.3</b> | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента                                           |
| <b>ПК 7.4</b> | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента                                                     |
| <b>ПК 7.5</b> | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента                       |
| <b>ПК 7.6</b> | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента; |
| <b>ПК 7.7</b> | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента              |
| <b>ПК 7.8</b> | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента                   |



## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>                                             | <b>Объем в часах</b> |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>             | 464                  |
| <b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>                         | 436                  |
| <b>В т.ч. самостоятельные</b>                                         | 8                    |
| <b>В т.ч.</b>                                                         | 2                    |
| <b>Промежуточная аттестация (форма)<br/>Экзамен квалифицированный</b> | 12                   |

## 2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675

| Наименование разделов и тем                                                                                                     | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Объем часов | Коды компетенций                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------------------|
| 1                                                                                                                               | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |             | 4                                              |
| <b>Раздел 1 Приготовление блюд из овощей и грибов.</b>                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>22</b>   |                                                |
| <b>Тема 1.1<br/>Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и грибов, подготовка пряностей и приправ.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>8</b>    | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                                                 | Характеристика и требования к качеству различных видов овощей и грибов; характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд; техника обработки овощей, грибов, пряностей; способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; правила хранения овощей и грибов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования. | <b>8</b>    |                                                |
| <b>Тема 1.2<br/>Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.</b>        | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>24</b>   | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                                                 | Приготовление блюд из овощей и грибов: температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи; презентация и реализация блюд.                                                                                                                                                                                                       | <b>4</b>    |                                                |
|                                                                                                                                 | Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>4</b>    |                                                |
|                                                                                                                                 | Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>2</b>    |                                                |
|                                                                                                                                 | <b>Лабораторная работа № 1</b> Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из овощей и грибов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>2</b>    |                                                |
|                                                                                                                                 | <b>Практическая работа № 1</b> Проверка органолептическим способом годности овощей и грибов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>2</b>    |                                                |

|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |                                                      |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------|
|                                               | <b>Практическая работа № 2</b> Расчет сырья для приготовления блюд из овощей.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2  |                                                      |
|                                               | <b>Самостоятельная работа</b><br>- проработка конспекта урока<br>- проработка учебной литературы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 8  |                                                      |
|                                               | <b>Раздел 2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 32 |                                                      |
|                                               | <b>Тема 2.1</b><br><b>Подготовка продуктов для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 8  |                                                      |
|                                               | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 8  | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|                                               | Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; способы минимизации отходов при подготовке продуктов.                                                                                                                                                                                                                                        | 8  |                                                      |
|                                               | <b>Тема 2.2</b><br><b>Приготовление и оформление каш, гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 8  | ОК 1-7,9,10<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3    |
|                                               | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 8  |                                                      |
|                                               | Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; презентация и реализация блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования | 2  |                                                      |
|                                               | <b>Лабораторная работа</b> Приготовление и оформление блюд из круп и бобовых.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2  |                                                      |
|                                               | <b>Лабораторная работа</b> Приготовление и оформление простых блюд из макаронных изделий, яиц, творога                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2  |                                                      |
|                                               | <b>Практическая работа.</b> Расчет количества продуктов для приготовления блюд и гарниров                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2  |                                                      |
| <b>Раздел 3 Приготовление супов и соусов.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 58 |                                                      |
|                                               | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 16 |                                                      |

|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------|
| <b>Тема 3.1<br/>Приготовление бульонов и отваров и простых супов на их основе</b>                                                               | Классификацию, пищевая ценность, требования к качеству основных супов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов; температурный режим и правила приготовления супов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температура подачи; правила хранения и требования к качеству готовых супов; презентация и реализация супов; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования | 16 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                                                                 | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 12 |                                                |
| <b>Тема 3.2<br/>Приготовление отдельных компонентов для соусов, соусные полуфабрикаты.<br/>Приготовление простых холодных и горячих соусов.</b> | Классификацию, пищевая ценность, требования к качеству основных соусов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении соусов; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных соусов; температурный режим и правила приготовления соусов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температура подачи; правила хранения и требования к качеству готовых соусов; презентация и реализация; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. | 8  | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                                                                 | <b>Лабораторная работа</b> Приготовление, используя различные технологии, оформление, оценка качества холодных супов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2  |                                                |
|                                                                                                                                                 | <b>Лабораторная работа</b> Приготовление, используя различные технологии, оформление, оценка качества горячих супов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |                                                |
|                                                                                                                                                 | <b>Практическая работа</b> Расчет количества продуктов для приготовления соусов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2  |                                                |
| <b>Раздел 4 Приготовление блюд из рыбы</b>                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |                                                |
| <b>Тема 4.1<br/>Обработка рыбы с костным скелетом, приготовление или подготовка полуфабрикатов.</b>                                             | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 8  |                                                |
|                                                                                                                                                 | Классификация, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 8  | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |

|                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------|
| <b>Тема 4.2</b><br><b>Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.</b>                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 24 | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                                                                                                           | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из рыбы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; презентация и реализация блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования | 16 |                                                      |
|                                                                                                                                                                                           | <b>Лабораторная работа</b> Приготовление и оформление блюд из рыбы.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 4  |                                                      |
|                                                                                                                                                                                           | <b>Практическая работа</b> Анализ результатов проверки качества рыбы.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2  |                                                      |
|                                                                                                                                                                                           | <b>Практическая работа</b> Расчет количества сырья для приготовления блюд из рыбы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2  |                                                      |
| <b>Раздел 5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.</b>                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1  |                                                      |
| <b>Тема 5.1</b><br><b>Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы, обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 16 | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                                                                                                           | Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья; правила хранения и требования к качеству; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы.                                                                                                                                                      | 16 |                                                      |
| <b>Тема 5.2</b><br><b>Приготовление и оформление простых блюд</b>                                                                                                                         | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 34 | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                                                                                                           | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения готовых                                                            | 24 |                                                      |

|                                                   |                                                                                                                            |            |                                                      |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------------------------------------------------|
| <b>из мяса и мясных продуктов, домашней птицы</b> | блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. |            | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                   | <b>Лабораторная работа</b> Приготовление и оформление блюд из мяса.                                                        | 4          |                                                      |
|                                                   | <b>Практическая работа</b> Проверка органолептическим способом качества мяса.                                              | 2          |                                                      |
|                                                   | <b>Практическая работа</b> Составление схем разделки различных видов мяса.                                                 | 2          |                                                      |
|                                                   | <b>Практическая работа</b> Расчет количества сырья для приготовления блюд из рыбы                                          | 2          |                                                      |
|                                                   | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                       |            |                                                      |
|                                                   |                                                                                                                            |            |                                                      |
|                                                   |                                                                                                                            |            |                                                      |
|                                                   |                                                                                                                            |            |                                                      |
|                                                   |                                                                                                                            |            |                                                      |
|                                                   |                                                                                                                            |            |                                                      |
| <b>Промежуточная аттестация (форма)</b>           |                                                                                                                            | <b>12</b>  |                                                      |
| <b>Экзамен квалифицированный</b>                  |                                                                                                                            |            |                                                      |
| <b>Всего:</b>                                     |                                                                                                                            | <b>236</b> |                                                      |

Виды работ:

Первичная обработка, нарезка и формовка, приготовление, оформление и презентация основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.

Подготовка продуктов, приготовление, оформление и презентация каш, гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы.

Подготовка продуктов, приготовление, оформление и презентация каш, гарниров из макаронных изделий.

Подготовка продуктов, приготовление, оформление и презентация блюд из яиц, творога.

Подготовка продуктов, приготовление, оформление и презентация блюд из теста.

Подготовка продуктов, приготовление, оформление и презентация бульонов, отваров и простых супов на их основе.

Приготовление отдельных компонентов для соусов, приготовление простых холодных соусов.

Приготовление отдельных компонентов для соусов, приготовление простых горячих соусов.

Подготовка продуктов, приготовление, оформление и презентация простых блюд из рыбы с костным скелетом.

Подготовка продуктов, приготовление, оформление и презентация простых блюд из мяса и мясных продуктов.

Подготовка продуктов, приготовление, оформление и презентация простых блюд из домашней птицы.

Подготовка продуктов, приготовление, оформление и презентация бутербродов, гастрономических продуктов порциями.

Подготовка продуктов, приготовление, оформление и презентация салатов.

Подготовка продуктов, приготовление, оформление и презентация простых холодных закусок и блюд.

Подготовка продуктов, приготовление, оформление и презентация простых холодных сладких блюд.

Подготовка продуктов, приготовление, оформление и презентация простых горячих сладких блюд.

Подготовка продуктов, приготовление, оформление и презентация простых холодных и горячих напитков.

Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <p>инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                   |
| <p><b>Производственная практика ПМ 07</b></p> <p>Виды работ:</p> <p>Подготовка инвентаря, оборудования, продуктов и рабочего места к работе.</p> <p>Приготовление, презентация и отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов.</p> <p>Подготовка инвентаря, оборудования, продуктов и рабочего места к работе.</p> <p>Приготовление, презентация и отпуск блюд из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.</p> <p>Подготовка инвентаря, оборудования, продуктов и рабочего места к работе.</p> <p>Приготовление, презентация и отпуск блюд из яиц и творога, теста.</p> <p>Подготовка инвентаря, оборудования, продуктов и рабочего места к работе.</p> <p>Приготовление, презентация и отпуск супов, бульонов и отваров.</p> <p>Подготовка инвентаря, оборудования, продуктов и рабочего места к работе.</p> <p>Приготовление, презентация и отпуск блюд из рыбы, мяса, птицы.</p> <p>Подготовка инвентаря, оборудования, продуктов и рабочего места к работе.</p> <p>Приготовление, презентация и отпуск горячих сладких блюд и напитков оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> | <p><b>144</b></p> |



## **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар**

### **3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинеты: Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория: Учебная кухня : Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жарочный шкаф; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации); Набор инструментов для карвинга; Овоскоп; Нитраттестер; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

#### **Основные печатные издания**

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с.
2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
3. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, 2020. — 288 с.
4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
5. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – Москва : Академия, 2020. – 176 с.
6. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.

7. 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.
8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. — Москва : Академия, 2016. — 320 с.
9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с.
10. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство : учебное пособие для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 328 с.
11. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
12. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — Москва : Академия, 2019. — 240 с.
13. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488- 1214-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106860>
14. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с.
15. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. — Москва : Академия, 2018. — 240 с.
16. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.
17. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.
18. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. — Ростовна-Дону: Феникс, 2016. — 398 с.
19. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. — Москва : Академия, 2018. — 192 с.
20. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. — Москва : Академия, 2019. — 128 с.
21. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. — 2-е изд., стер. — Москва : Академия, 2017. — 288 с
22. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с.
23. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и

пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.

24. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с.

25. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для СПО / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с.

26. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. — Москва : Академия, 2018. — 432 с.

27. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для СПО / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с.

#### **Основные электронные издания:**

1. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для СПО / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

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

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). — Режим доступа: по подписке.

6. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова.

- Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5- 8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.
8. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147257> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.
9. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498- 2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.
10. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.
11. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

| <i>Результаты обучения</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <i>Критерии оценки</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <i>Методы оценки</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;</li> <li>– характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;</li> <li>– технику обработки овощей, грибов, пряностей;</li> <li>– способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров;</li> <li>– правила проведения бракеража;</li> <li>– способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд и гарниров, температуру подачи;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд; правила их безопасного использования;</li> <li>– ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;</li> <li>– способы минимизации отходов при подготовке продуктов;</li> <li>– правила хранения, сроки реализации и требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд;</li> <li>– классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;</li> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд;</li> <li>– правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления супов и соусов;</li> <li>– классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья,</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;</li> <li>– подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</li> <li>– приготовления основных супов и соусов;</li> <li>– обработки сырья;</li> <li>– приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</li> <li>– приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>– подготовки гастрономических продуктов;</li> <li>– приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</li> <li>– приготовления сладких блюд;</li> <li>– приготовления напитков;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;</li> <li>- текущий контроль освоения материала;</li> <li>- защита внеаудиторной самостоятельные работы;</li> <li>- дифференцированный зачет</li> <li>- активность поведения на занятиях в группах;</li> <li>- точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;</li> <li>- дифференцированный зачет</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <p>полуфабрикатов и готовых блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;</li> <li>– классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>– классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок.</li> </ul>                                                                                   |  |  |
| <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям;</li> <li>– выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд;</li> <li>– обрабатывать различными методами овощи и грибы;</li> <li>– нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;</li> <li>– охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;</li> <li>– готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</li> <li>– использовать различные технологии приготовления и оформления блюд;</li> <li>– охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;</li> <li>– оценивать качество готовых блюд;</li> </ul> |  |  |

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СТРОГАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ**  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности  
**43.02.15. Поварское и кондитерское дело**

Очер, 2025

Составитель: Чазова Т. Н., преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ «Строгановский колледж»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565; примерной рабочей программы общего гуманитарного и социально-экономического цикла «Основы философии» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования Протокол № 14 от «30» сентября 2022 г.; приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрированного 12.07.2023 № 74228)



## СОДЕРЖАНИЕ

|    |                                                           |    |
|----|-----------------------------------------------------------|----|
| 1. | Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины | 4  |
| 2. | Структура и содержание учебной дисциплины                 | 13 |
| 3. | Условия реализации программы учебной дисциплины           | 23 |
| 4. | Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины | 25 |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина ОГСЭ. 01 Основы философии входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл, является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

При реализации рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии могут быть использованы различные образовательные технологии, в том числе элементы дистанционных образовательных технологий, электронного обучения.

Особое значения дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код компетенции | Наименование компетенции                                                                                                                                                                                                 | Планируемые результаты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                 |                                                                                                                                                                                                                          | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| ОК.03           | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | <ul style="list-style-type: none"> <li>- выстраивать траекторию личностного и профессионального развития с учетом знаний о конструктивных методах взаимодействия;</li> <li>- применять знания психологии общения в различных жизненных ситуациях</li> </ul>                                                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимосвязь общения и деятельности;</li> <li>- цели, функции, виды и уровни общения;</li> <li>- роли и ролевые ожидания в общении;</li> <li>- виды социальных взаимодействий</li> </ul>                                                                                                                                                                                         |
| ОК.04           | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде                                                                                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;</li> <li>- применять технику и приемы эффективного общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения в профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>роли и ролевые ожидания в общении;</li> <li>виды социальных взаимодействий;</li> <li>механизмы взаимопонимания в общении;</li> <li>техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;</li> <li>этические принципы общения;</li> <li>- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;</li> <li>- приемы саморегуляции в процессе общения</li> </ul> |

|         |                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         |                                                                                                                                                       | приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| ОК.05   | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | <ul style="list-style-type: none"> <li>- излагать свои мысли на государственном языке;</li> <li>- проявлять толерантность и навыки конструктивного общения в общении, в т.ч. в конфликтных ситуациях.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- цели, функции, виды и уровни общения;</li> <li>- виды социальных взаимодействий;</li> <li>- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;</li> <li>- этические принципы общения</li> </ul>          |
| ПК 1.4. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- находить ошибки и недочеты в рецептурах различных блюд, исправлять их и совершенствовать рецептуры</li> </ul>                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;</li> <li>- этические принципы общения; -приемы вербального и невербального общения;</li> <li>- учет психологических особенностей личности.</li> </ul> |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| <b>Вид учебной работы</b>                                                         | <b><i>Объем в часах</i></b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Объем образовательной программы дисциплины</b>                                 | <b>42</b>                   |
| <b>в т.ч.</b>                                                                     |                             |
| <b>Основное содержание</b>                                                        | <b>36</b>                   |
| теоретическое обучение                                                            |                             |
| практические занятия                                                              | 6                           |
| <b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> |                             |
| <b>в т. ч.:</b>                                                                   |                             |
| теоретическое обучение                                                            | -                           |
| практические занятия                                                              | -                           |
| <b>Индивидуальный проект (да/нет)**</b>                                           | нет                         |
| <b>Самостоятельная работа</b>                                                     | <b>4</b>                    |
| <b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>                        | <b>2</b>                    |

### 1.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем                                           | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                         | Объем часов | Коды компетенций        |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------|
| <b>Раздел 1.</b>                                                      | <b>Предмет философии и её история.</b>                                                                                                                                                                                             | <b>22</b>   |                         |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Основные понятия и предмет философии.             | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                      |             |                         |
|                                                                       | Становление философии из мифологии. Характерные черты философии. Предмет и определение философии.                                                                                                                                  | 2           | ОК.03<br>ОК.04<br>ОК.05 |
| <b>Тема 1.2</b><br>Философия Древнего мира и средневековая философия. | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                      |             |                         |
|                                                                       | Предпосылки философии в Древнем мире. Философия Древнего Китая и Древней Индии. Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Философские взгляды Сократа, Платона, Аристотеля.                                       | 6           | ОК.03<br>ОК.04<br>ОК.05 |
|                                                                       | <u><b>Практическое занятие № 1.</b></u> Определить сходство и различия в философии Древней Индии и Древнего Китая.                                                                                                                 | 2           | ОК.03<br>ОК.04<br>ОК.05 |
|                                                                       | <u><b>Самостоятельная работа обучающихся.</b></u> Написание рефератов на темы: «Учение Платона о государстве», «Учение Сократа о нравственности», «Этика и политика Аристотеля».                                                   | 2           | ОК.03<br>ОК.04<br>ОК.05 |
| <b>Тема 1.3.</b><br>Философия Возрождения и Нового времени.           | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                      |             |                         |
|                                                                       | Философия Древнего мира. Средневековая философия: патристика и схоластика. Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания. Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма. | 4           | ОК.03<br>ОК.04<br>ОК.05 |
| <b>Тема 1.4.</b><br>Современная философия.                            | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                      |             |                         |
|                                                                       | Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм. Философия бессознательного. Особенности русской философии. Русская идея.                                                                      | 4           | ОК.03<br>ОК.04<br>ОК.05 |
|                                                                       | <u><b>Самостоятельная внеаудиторная работа студентов:</b></u> Составление биографических справок о жизни и творчестве философов эпохи Возрождения. Подготовка сообщений на тему: «Основные вехи жизни и творчества И. Канта».      | 2           |                         |

|                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |                                               |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------|
| <b>Раздел 2.</b>                                                       | <b>Структура и основные направления философии.</b>                                                                                                                                                                                                                         | <b>20</b> |                                               |
| <b>Тема 2.1.</b><br>Методы философии и её внутреннее строение.         | Содержание учебного материала<br>Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, XX века. Основные картины мира: философская, религиозная, научная. Методы и основные направления философии.                                                                     | 4         | ОК.03<br>ОК.04<br>ОК.05                       |
| <b>Тема 2.2.</b><br>Учение о бытии и теория познания                   | Содержание учебного материала<br>Онтология как учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Пространство, время, причинность, целесообразность. Гносеология как учение о познании. Понятие истины и её критерии, Соотношение философской, религиозной и научной истин. | 4         | ОК.03<br>ОК.04<br>ОК.05                       |
| <b>Тема 2.3.</b><br>Этика и социальная философия.                      | Содержание учебного материала.<br>Этика и социальная философия. Общезначимость этики. Свобода и ответственность личности. Религиозная этика.                                                                                                                               | 4         | ОК.03<br>ОК.04<br>ОК.05                       |
|                                                                        | <u><b>Практическое занятие № 2.</b></u><br>Социальная структура общества. Типы общества. Формы развития общества. Философия и глобальные проблемы современности.                                                                                                           | 2         | ОК.03<br>ОК.04<br>ОК.05                       |
| <b>Тема 2.4.</b><br>Место философии в духовной культуре и её значение. | Содержание учебного материала<br>Философия как рациональная отрасль духовной культуры. Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии.                                                                                                              | 4         | ОК.03<br>ОК.04<br>ОК.05                       |
|                                                                        | <u><b>Практическое занятие № 3.</b></u><br>Философия и мировоззрение. Структура философского творчества. Философия как учение о целостной личности. Роль философии в современном мире.                                                                                     | 2         | ОК 02;<br>ОК 03;<br>ОК05;<br>ОК 06;<br>ОК 09. |
|                                                                        | <b>Дифференцированный зачет</b>                                                                                                                                                                                                                                            | <b>2</b>  |                                               |
|                                                                        | <b>Всего:</b>                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>42</b> |                                               |

## 2. РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

При реализации рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.01 «Основы философии» может быть использовано программное обеспечение Big Blue Button (BBB), Moodle, Я-диск.

### 2.2. Информационное обеспечение обучения.

Основная литература:

1. Дмитриев, В. В. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Дмитриев, Л. Д. Дымченко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 223 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16786-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531696>

2. Иоселиани, А. Д. Основы философии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Д. Иоселиани. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 473 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13859-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532632>

3. Спиркин, А. Г. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / А. Г. Спиркин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 394 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00811-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511596>

Дополнительная литература:

1. Колесникова, И. В. Основы философии : учебное пособие для СПО / И. В. Колесникова. — Саратов : Профобразование, 2020. — 107 с. — ISBN 978-5-4488-0592-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/92140.html> — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

2. Захаров, Д. С. Основы философии : учебно-методическое пособие для студентов СПО / Д. С. Захаров. — Таганрог : Таганрогский институт управления и экономики, 2021. — 64 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/130720.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/130720>

3. Коломиец, Г. Г. Философия. Древний Восток и основы современной философии : учебное пособие для СПО / Г. Г. Коломиец. — Саратов : Профобразование, 2020. — 178 с. — ISBN 978-5-4488-0567-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/92194>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

**2.3.** Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине Основы философии определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации обучающихся-инвалидов и обучающихся с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья обучающихся-инвалидов и обучающихся с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в учебной группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение обучающихся-инвалидов и обучающихся с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а также с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Zoom), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации обучающихся-инвалидов и обучающихся с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для обучающихся с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы обучающийся с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.



### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Текущий контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий. Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.

| Результаты обучения<br>(освоенные умения, усвоенные знания)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Формы и методы контроля и оценки<br>результатов обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;</li><li>- выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Письменный контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"><li>- ответов на вопросы;</li><li>- тестирования;</li><li>- выполнения индивидуальных заданий;</li><li>- составления конспектов;</li><li>- решения познавательных задач.</li></ul> Устный контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"><li>- индивидуального опроса;</li><li>- фронтального опроса;</li><li>- сообщений по теме;</li><li>- защиты рефератов;</li><li>- анализа материалов СМИ.</li></ul> |
| <b>знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- основные категории и понятия философии;</li><li>- роль философии в жизни человека и общества;</li><li>- основы философского учения о бытии;</li><li>- сущность процесса познания;</li><li>- основы научной, философской и религиозной картин мира;</li><li>- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;</li><li>- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности</li></ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

#### Общие критерии оценки результатов освоения дисциплины

В устных и письменных ответах, обучающихся на практических (семинарских) занятиях, в сообщениях и докладах, эссе и других формах аудиторной и самостоятельной работы, а также в текущих контрольных работах учитываются: глубина знаний, владение необходимыми умениями (в объеме программы), логичность изложения материала, включая обобщения, выводы, соблюдение норм литературной речи.

Оценку **«отлично»** заслуживает обучающийся, твердо знающий программный материал, системно и грамотно излагающий его, демонстрирующий необходимый уровень компетенций, четкие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеющий понятийным аппаратом.

Оценку **«хорошо»** заслуживает обучающийся, проявивший полное знание программного материала, демонстрирующий сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускающий не принципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.

Оценку **«удовлетворительно»** заслуживает обучающийся, обнаруживший знания только основного материала, но не усвоивший детали, допускающий ошибки

принципиального характера, демонстрирующий не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы.

Оценку **«неудовлетворительно»** заслуживает обучающийся, не усвоивший основного содержания материала, не умеющий систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирующий низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СТРОГАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ**

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

**43.02.15. Поварское и кондитерское дело**

Составитель: Чазова Т. Н., преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ «Строгановский колледж»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565; примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «История» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования Протокол № 14 от «30» сентября 2022 г.; приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрированного 12.07.2023 № 74228)

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации программы учебной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.02 История**

### **1.1. Область применения рабочей программы дисциплины**

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 История является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016 №1565 (ред. от 17.12.2020).

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина ОГСЭ.02 История относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **1.3. Цель и планируемые результаты освоения учебной 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» 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.

| Код и наименование формируемых компетенций                                                               | Планируемые результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                          | Общие (личностные и метапредметные)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Дисциплинарные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | <p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-уметь критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в.,</li> <li>- оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками;</li> <li>-владеть комплексом хронологических умений, умение устанавливать причинно-следственные, пространственные связи исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени;</li> <li>-уметь анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы с древнейших времен до настоящего времени</li> </ul> |

|                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                       | <p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач | <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур,</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для</li> </ul> |



|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>профессиональной деятельности</p> | <p>способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности,</li> </ul> | <p>решения познавательных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности;</li> <li>- уметь объяснять критерии поиска исторических источников и находить их; учитывать при работе специфику современных источников социальной и личной информации;</li> <li>- объяснять значимость конкретных источников при изучении событий и процессов истории России и истории зарубежных стран;</li> <li>- приобретение опыта осуществления учебно - исследовательской деятельности</li> </ul> |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                              | <p>гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> <li>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</li> <li>б) совместная деятельность:</li> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> <li>Овладение универсальными регулятивными действиями:</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- приобретать опыт осуществления проектной деятельности в форме участия в подготовке учебных проектов по новейшей истории, в том числе – на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и т.д.);</li> <li>- приобретать опыт взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; уважения к историческому наследию народов России</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                     | <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов; - отстаивать историческую правду в ходе дискуссий и других форм межличностного взаимодействия, а также при разработке и представлении учебных проектов и исследований по новейшей истории, аргументированно критиковать фальсификации отечественной истории; рассказывать о подвигах народа при защите Отечества, разоблачать фальсификации отечественной истории</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                            | конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 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 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</li> <li>- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;</li> </ul> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать значимость России в мировых политических и социально экономических процессах XX – начала XXI в., знание достижений страны и ее народа;</li> <li>- умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, нэпа, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль Советского Союза в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX – начала XXI в.; особенности развития культуры народов СССР (России); - знать имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внёсших значительный вклад в социально экономическое, политической и культурное развитие России в XX – начале XXI в.;</li> <li>- уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с</li> </ul> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>в общеобразовательной организации и детско юношеских организациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания;</li> <li>- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному</li> </ul> | <p>опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;</li> <li>- уметь устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX – начале XXI в.; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX – начале XXI в.;</li> <li>- уметь анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в.; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм;</li> <li>- уметь защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории;</li> <li>- знать ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI в.; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейшие достижения культуры, ценностные ориентиры;</li> <li>- понимать значимость роли России в мировых</li> </ul> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.</p> | <p>политических и социально экономических процессах с древнейших времен до настоящего времени;</p> <p>-уметь характеризовать вклад российской культуры в мировую культуру;</p> <p>- иметь сформированность представлений о предмете, научных и социальных функциях исторического знания, методах изучения исторических источников</p> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь работать с интернет-ресурсами, различными историческими источниками;</li> <li>- приобретать опыт осуществления проектной деятельности в форме участия в подготовке учебных проектов по профессиональным темам, в том числе – на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и т.д.);</li> </ul> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                     |  |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | комбинированного взаимодействия;<br>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным |  |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| <b>Вид учебной работы</b>                                                         | <b><i>Объем в часах</i></b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Объем образовательной программы дисциплины</b>                                 | <b>42</b>                   |
| <b>в т.ч.</b>                                                                     |                             |
| <b>Основное содержание</b>                                                        | <b>36</b>                   |
| теоретическое обучение                                                            | 19                          |
| практические занятия                                                              | 17                          |
| <b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> | <b>-</b>                    |
| <b>в т. ч.:</b>                                                                   |                             |
| теоретическое обучение                                                            | -                           |
| практические занятия                                                              | -                           |
| <b>Индивидуальный проект (да/нет)**</b>                                           | <b>нет</b>                  |
| <b>Самостоятельная работа</b>                                                     | <b>4</b>                    |
| <b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>                        | <b>2</b>                    |

### 2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины ООД.06 История

| Наименование разделов и тем                             | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Объем часов | Коды компетенций                                   |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------|
| 1                                                       | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 3           | 4                                                  |
| <b>Раздел.</b>                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |             | ОК.04; ОК.05;<br>ОК.09; ПК 1.4;<br>ПК.2.8; ПК. 3.7 |
| <b>Тема 1. Россия – великая наша держава</b>            | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |             |                                                    |
|                                                         | Гимн России. Становление духовных основ России. Место и роль России в мировом сообществе. Содружество народов России и единство российской цивилизации. Пространство России и его геополитическое, экономическое и культурное значение. Российские инновации и устремленность в будущее.<br><u><b>Практическое занятие № 1.</b></u> Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе. | 1<br>1      |                                                    |
| <b>Тема 2. Александр Невский как спаситель Руси</b>     | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |             |                                                    |
|                                                         | Александр Ярославович. Невская битва и Ледовое побоище. Столкновение двух христианских течений: православие и католичество. Любечский съезд. Русь и Орда. Отношение Александра с Ордой.<br><u><b>Практическое занятие № 2.</b></u> Анализ отношений Руси и Орды. Отношения Александра с Ордой.                                                                                                                      | 1<br>1      |                                                    |
| <b>Тема 3. Смута и её преодоление</b>                   | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |             |                                                    |
|                                                         | Династический кризис и причины Смутного времени. Избрание государей посредством народного голосования. Столкновение с иностранными захватчиками и зарождение гражданско-патриотической идентичности в ходе 1-2 народного ополчений.<br><u><b>Практическое занятие № 3.</b></u> Последствия Смутного времени на Руси                                                                                                 | 1<br>1      |                                                    |
| <b>Тема 4. Волим под царя восточного, православного</b> | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |             |                                                    |
|                                                         | Взаимоотношения России и Польши. Вопросы национальной и культурной идентичности приграничных княжеств западной и южной Руси (Запорожское казачество). Борьба за свободу под руководством Богдана Хмельницкого.                                                                                                                                                                                                      | 1           |                                                    |

|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |                                                    |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------------------------------------------|
|                                                         | Земский собор 1653 г. и Переяславская Рада 1654 г.<br><b><u>Практическое занятие № 4.</u></b> Значение присоединения княжеств южной и западной Руси.                                                                                                                                                                                                                                                            | 1 |                                                    |
| <b>Тема 5. Пётр Великий. Строитель великой империи</b>  | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1 |                                                    |
|                                                         | Взаимодействие Петра I с европейскими державами (северная война, прутские походы). Формирование нового курса развития России: западно-ориентированный подход. Россия – империя. Социальные, экономические и политические изменения в стране. Строительство великой империи: цена и результаты.<br><b><u>Практическое занятие № 5.</u></b> Цена и результаты новой империи Петра Первого.                        |   |                                                    |
| <b>Тема 6. Отторженная возвратих</b>                    | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1 | ОК.04; ОК.05;<br>ОК.09; ПК 1.4;<br>ПК.2.8; ПК. 3.7 |
|                                                         | Просвещённый абсолютизм в России. Положение Российской империи в мировом порядке: русско-турецкие войны (присоединение Крыма), разделы Речи Посполитой. Расцвет культуры Российской империи и её значение в мире. Строительство городов в Северном Причерноморье.<br><b><u>Практическое занятие № 6.</u></b> Просвещенный абсолютизм в России.                                                                  |   |                                                    |
| <b>Тема 7. Крымская война – «Пиррова победа Европы»</b> | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1 | ОК.04; ОК.05;<br>ОК.09; ПК 1.4;<br>ПК.2.8; ПК. 3.7 |
|                                                         | «Восточный вопрос». Положение держав в восточной Европе. Курс императора Николая I. Расстановка сил перед Крымской войной. Ход военных действий. Оборона Севастополя. Итоги Крымской войны.<br><b><u>Практическое занятие № 7.</u></b> Причины, ход, итоги Крымской войны.                                                                                                                                      |   |                                                    |
| <b>Тема 8. Гибель империи</b>                           | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1 | ОК.04; ОК.05;<br>ОК.09; ПК 1.4;<br>ПК.2.8; ПК. 3.7 |
|                                                         | 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.<br><b><u>Практическое занятие № 8.</u></b> Гражданская война в России. |   |                                                    |

|                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |                                              |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------------------------------------|
|                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1 |                                              |
| <b>Тема 9. От великих потрясений к Великой победе</b> | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |                                              |
|                                                       | Новая экономическая политика. Антирелигиозная компания. Коллективизация и ее последствия. Индустриализация. Патриотический поворот в идеологии советской власти и его выражение в Великой Отечественной Войне.                                                                                                                                                            | 1 | ОК.04; ОК.05; ОК.09; ПК 1.4; ПК.2.8; ПК. 3.7 |
|                                                       | <u><b>Практическое занятие № 9.</b></u> Экономическая политика большевиков.                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1 |                                              |
| <b>Тема 10. Вставай, страна огромная!</b>             | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |                                              |
|                                                       | Причины и предпосылки Второй мировой войны. Основные этапы и события Великой Отечественной 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.04; ОК.05; ОК.09; ПК 1.4; ПК.2.8; ПК. 3.7 |
|                                                       | В том числе <u><b>самостоятельная работа</b></u> обучающихся. Подготовить сообщение на тему «Вклад жителей Прикамья в Победу в Великой Отечественной войне».                                                                                                                                                                                                              | 4 |                                              |
|                                                       | <u><b>Практическое занятие № 10.</b></u> Причины и предпосылки Второй мировой войны. Основные этапы и события Великой Отечественной войны.                                                                                                                                                                                                                                | 2 |                                              |
| <b>Тема 11. В буднях великих строек</b>               | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |                                              |
|                                                       | Геополитические результаты Великой Отечественной. 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.04; ОК.05; ОК.09; ПК 1.4; ПК.2.8; ПК. 3.7 |
|                                                       | <u><b>Практическое занятие № 11.</b></u> Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира»                                                                                                                                                                                                                        | 1 |                                              |
| <b>Тема 12. От</b>                                    | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   | ОК.04; ОК.05;                                |

|                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |                                              |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------------------------------------|
| <b>перестройки к кризису, от кризиса к возрождению</b> | 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.09; ПК 1.4; ПК.2.8; ПК. 3.7               |
|                                                        | <u><b>Практическое занятие № 12.</b></u> Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики в СССР к началу 1980-х гг.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1 |                                              |
| <b>Тема 13. Россия XXI век</b>                         | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1 | ОК.04; ОК.05; ОК.09; ПК 1.4; ПК.2.8; ПК. 3.7 |
|                                                        | 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.<br><u><b>Практическое занятие № 13.</b></u> Россия XXI век.                                                                                               | 1 |                                              |
| <b>Тема 14. История антироссийской пропаганды</b>      | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1 | ОК.04; ОК.05; ОК.09; ПК 1.4; ПК.2.8; ПК. 3.7 |
|                                                        | 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.<br><u><b>Практическое занятие № 14.</b></u> Анализ антисоветской пропаганды эпохи Холодной войны. | 1 |                                              |
| <b>Тема 15. Слава русского оружия</b>                  | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |                                              |
|                                                        | Ранние этапы истории российского оружейного дела: государев пушечный двор, тульские оружейники. Российской Империи: Путиловский и Обуховский                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |                                              |

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |                                                    |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------------|
|                                 | <p>заводы, развитие авиации. Значение военно-промышленного комплекса в истории экономической модернизации. Сталинская индустриализация. Пятилетки. ВПК в эпоху Великой Отечественной Войны – всё для фронта, всё для победы. Современный российский ВПК и его новейшие разработки. Космическая отрасль, авиация, ракетостроение, кораблестроения.</p> <p><b><u>Практическое занятие № 15.</u></b> Путиловский и Обуховский заводы, развитие авиации.</p> | 1         |                                                    |
| <b>Тема 16. Россия в деле</b>   | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |                                                    |
|                                 | <p>Высокие технологии. Энергетика. Сельское хозяйство. Освоение Арктики. Развитие сообщений – дороги и мосты. Космос. Перспективы импортозамещения и технологических рывков.</p> <p><b><u>Практическое занятие № 16.</u></b> Развитие сообщений – строительство дорог и мостов.</p>                                                                                                                                                                      | 1         | ОК.04; ОК.05;<br>ОК.09; ПК 1.4;<br>ПК.2.8; ПК. 3.7 |
| <b>Дифференцированный зачет</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2         |                                                    |
| <b>Всего:</b>                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>42</b> |                                                    |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### СГ. 01 История России

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

1. Артемов, В. В. История (для всех специальностей СПО) : учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 10-е изд., стер. – Москва : Академия, 2022. – 256 с.

2. Артемов, В.В. История Отечества: С древнейших времен до наших дней: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 24-е изд. испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 384 с.

3. 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: 24.05.2024).

4. 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.

5. 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: 24.05.2024).

6. 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.

7. 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: 24.05.2024).

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Волошина, В.Ю. История России. 1917-1993 годы: учебное пособие для среднего профессионального образования / В.Ю. Волошина, А.Г. Быкова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 242 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978 5-534-05792-8. – Текст: непосредственный.

2. История России. XX – начало XXI века: учебник для среднего профессионального образования / Л.И. Семенникова [и др.]; под редакцией Л.И. Семенниковой. – 7-е изд., испр. и доп. – Москва: Юрайт, 2020. – 328 с. - (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534 09384. – Текст: непосредственный.

3. История: учебное пособие / П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, В.Н. Шевелев, Е.В. Шевелева. – Москва: ИНФРА-М, 2020. – 528 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-16-102693-9. – Текст: непосредственный. 30

4. Касьянов, В.В. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / В.В. Касьянов. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 255 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09549-4. – Текст: непосредственный.

5. Кириллов, В.В. История России: учебник для среднего профессионального образования / В.В. Кириллов, М.А. Бравина. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 565 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534 08560-0. – Текст: непосредственный.

6. Князев, Е.А. История России XX век: учебник для среднего профессионального образования / Е.А. Князев. – Москва: Юрайт, 2021. – 234 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13336-3. – Текст: непосредственный.

7. Крамаренко, Р.А. История России: учебное пособие для среднего профессионального

образования / Р.А. Крамаренко. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 197 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09199-1. – Текст: непосредственный.

8. Мокроусова, Л.Г. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л.Г. Мокроусова, А. Н. Павлова. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 128 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08376-7. – Текст: непосредственный.

9. Некрасова, М.Б. История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М.Б. Некрасова. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва: Юрайт, 2020. – 363 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-05027-1. – Текст: непосредственный.

10. Прядеин, В.С. История России в схемах, таблицах, терминах и тестах: учебное пособие для среднего профессионального образования / В.С. Прядеин; под научной редакцией В.М. Кириллова. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 198 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-05440-8. – Текст: непосредственный.

11. Степанова, Л.Г. История России. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л.Г. Степанова. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 231 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10705-0. – Текст: непосредственный.



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

| Результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Показатели освоённости компетенций                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основные истории государства, периоды Российского ключевые социально-экономические процессы, а также даты важнейших событий отечественной истории;</li> <li>-имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально экономическое, политическое и культурное развитие России в XX – начале XXI века;</li> <li>-ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI века;</li> <li>выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров;</li> <li>-основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в общемировом пространстве;</li> <li>-основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - Россия накануне Первой мировой войны. Ход военных</li> </ul> | <p>Демонстрация знания об основных тенденциях экономического, политического и культурного развития России.</p> <p>Демонстрация знания об основных источниках информации и ресурсов для решения задач и проблем в историческом контексте.</p> <p>Демонстрирование знания о приемах структурирования информации.</p> <p>Демонстрация знания о формате оформления результатов поиска информации.</p> <p>Демонстрирование знания о возможных траекториях личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей.</p> <p>Демонстрация знания о психологии коллектива психологии личности.</p> <p>Сформированность знаний о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций.</p> <p>Демонстрация знания о сущности гражданско-патриотической позиции.</p> <p>Демонстрация знания об общечеловеческих ценностях.</p> <p>Демонстрация знания о содержании и назначении важнейших правовых и законодательных актов государственного значения.</p> <p>Сформированность знаний о перспективных направлениях и основных проблемах развития РФ на современном этапе.</p> | <p>Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях.</p> <p>Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.</p> <p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>действий. Власть, общество, экономика, культура.</p> <p>Предпосылки революции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Февральская революция 1917 года. Двоевластие.</li> </ul> <p>Октябрьская революция.</p> <p>Первые преобразования большевиков. Гражданская война и интервенция.</p> <p>Политика «военного коммунизма».</p> <p>Общество, культура в годы революций и Гражданской войны;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Нэп. Образование СССР.</li> </ul> <p>СССР в годы нэпа. «Великий перелом».</p> <p>Индустриализация, коллективизация, культурная революция. Первые Пятилетки. Политический строй и репрессии. Внешняя политика СССР. Укрепление Обороноспособности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Великая Отечественная война 1941-1945 годы: причины, силы сторон, основные операции.</li> </ul> <p>Государство и общество в годы войны, массовый героизм советского народа, единство фронта и тыла, человек на войне.</p> <p>Нацистский оккупационный режим, зверства захватчиков.</p> <p>Освободительная миссия Красной Армии. Победа над Японией. Решающий вклад СССР в Великую Победу.</p> <p>Защита памяти о Великой Победе;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- СССР в 1945-1991 годы.</li> </ul> <p>Экономические развитие и реформы.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Политическая система</li> </ul> |  | <p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>«развитого социализма».</p> <p>Развитие науки, образования, культуры. «Холодная война» и внешняя политика. СССР и мировая социалистическая система. Причины распада - Советского Союза;</p> <p>Российская Федерация в 1992-2022 годы.</p> <p>Становление новой России. - Возрождение Российской Федерации как великой державы в XXI веке.</p> <p>Экономическая и социальная модернизация. Культурное пространство и повседневная жизнь. Укрепление обороноспособности.</p> <p>Воссоединение с Крымом и Севастополем. Специальная военная операция. Место России в современном мире.</p> <p>Умеет: - отражать понимание России в мировых политических и социально экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа;</p> <p>умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса;</p> <p>понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой</p> | <p>Демонстрация умения ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире.</p> <p>Демонстрирование умения распознавать задачу и/или проблему в историческом контексте.</p> <p>Демонстрация умения анализировать задачу и/или проблему в историческом контексте и выделять ее составные части.</p> <p>Демонстрация умения оценивать результат и последствия исторических событий.</p> <p>Сформированность умений определять задачи поиска исторической информации.</p> <p>Демонстрация умения определять необходимые источники информации.</p> <p>Демонстрация умения структурировать получаемую информацию.</p> <p>Демонстрация умения выделять наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Демонстрация умения оценивать</p> | <p>Подготовка выступлений с проблемно тематическими сообщениями (докладами, презентациями).</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <p>числе используя источники разных типов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;</li> <li>- осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, СМИ для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности;</li> <li>- характеризовать места, участников, результаты важнейших исторических событий в истории Российского государства;</li> <li>- соотносить год с веком, устанавливать последовательность и длительность исторических событий;</li> <li>- давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</li> <li>- применять исторические знания в учебной и</li> </ul> |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------|
| <p>внеучебной деятельности, в современном поликультурном, полиэтническом и многоконфессиональном обществе;</p> <p>-демонстрировать патриотизм, гражданственность, уважение к своему Отечеству — многонациональному Российскому государству, в соответствии с идеями взаимопонимания, согласия и мира между людьми и народами, в духе демократических ценностей современного общества.</p> |  | <p>Выполнения практических работ и видов работ по практике</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------|

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СТРОГАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности  
**43.02.15. Поварское и кондитерское дело**

Очер, 2025

Составитель: Чазова Т. Н., преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ «Строгановский колледж»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565; примерной рабочей программы общего гуманитарного и социально-экономического цикла дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования Протокол № 14 от «30» сентября 2022 г.; приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрированного 12.07.2023 № 74228)



## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации программы учебной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ  
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1.1.** Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОГСЭ 03. Иностранный язык в профессиональной деятельности является обязательной частью общего гуманитарного и социально-гуманитарного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2.** Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код и наименование формируемых компетенций                                                                                                                          | Планируемые результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                     | Общие (личностные и метапредметные)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Дисциплинарные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск информации на заданную тему в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач;</li> <li>- уметь объяснять критерии поиска источников информации и находить их; учитывать при работе специфику современных источников социальной и личной информации;</li> <li>- объяснять значимость конкретных источников при изучении иностранного языка в профессиональной деятельности;</li> <li>- приобретение опыта осуществления учебно-исследовательской деятельности</li> </ul> |

|                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно- исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> <li>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</li> <li>б) совместная деятельность: <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников</li> <li>обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> </li> <li>Овладение универсальными регулятивными действиями:</li> <li>г) принятие себя и других людей: <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul> </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- приобретать опыт осуществления проектной деятельности в форме участия в подготовке учебных проектов по иностранному языку в профессиональной деятельности (с использованием ресурсов библиотек, музеев и т.д.);</li> <li>- приобретать опыт взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; уважения к историческому наследию народов России</li> </ul> |
| <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей</p> | <p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме тексты на профессиональные темы; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;</li> <li>- отстаивать собственную точку зрения в ходе дискуссий и других форм межличностного взаимодействия, а также при разработке и представлении учебных</li> </ul>                                                                                                           |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| социального и культурного контекста                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> <li>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</li> <li>а) общение:</li> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | проектов и исследований по иностранному языку в профессиональной деятельности специалиста                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <p>ПК 1.4.<br/>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.8.<br/>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с</p> | <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы;</li> <li>- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы;</li> <li>- понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</li> <li>- переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем);</li> <li>- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);</li> <li>- общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика);</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</li> <li>- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии.</li> <li>- работа с текстами профессиональной направленности;</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.7.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.6.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских,</p> |  | <p>- работа с рецептурниками блюд стран изучаемого языка, адаптация, разработка рецептур на базе предложенных рецептов.</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                    |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| брендовых,<br>региональных с<br>учетом<br>потребностей<br>различных<br>категорий<br>потребителей,<br>видов и форм<br>обслуживания. |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| <b>Вид учебной работы</b>                                                         | <b><i>Объем в часах</i></b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Объем образовательной программы дисциплины</b>                                 | <b>174</b>                  |
| <b>в т.ч.</b>                                                                     |                             |
| <b>Основное содержание</b>                                                        | <b>164</b>                  |
| теоретическое обучение                                                            | 24                          |
| практические занятия                                                              | 140                         |
| <b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> | <b>-</b>                    |
| <b>в т. ч.:</b>                                                                   |                             |
| теоретическое обучение                                                            | -                           |
| практические занятия                                                              | 140                         |
| <b>Индивидуальный проект (да/нет)**</b>                                           | <b>нет</b>                  |
| <b>Самостоятельная работа</b>                                                     | <b>4</b>                    |
| <b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>                        | <b>6</b>                    |



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем                                              | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Объем часов | Коды компетенций                                                |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------|
| 1                                                                        | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 3           | 4                                                               |
| <b>Раздел 1. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |             |                                                                 |
| Содержание учебного материала                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 72          |                                                                 |
| <b>Тема 1.1.</b><br><br>Россия в современном мире.<br>Экономика отрасли. | Состояние современной экономики. Россия и сотрудничество с другими государствами. Англоязычные страны. Краткое описание отрасли. Система времен действительного залога в английском языке. Исчисляемые и неисчисляемые существительные. Артикль. Употребление артикля с именами собственными.                                                                                                                                                     | 2           | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ПК 1.4<br>ПК 2.8<br>ПК 3.7<br>ПК 4.6 |
|                                                                          | <i><b>Практическое занятие № 1.</b></i> Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Мировая экономика» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.         | 2           |                                                                 |
|                                                                          | <i><b>Практическое занятие № 2.</b></i> Предпросмотровые вопросы по теме «Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка». Просмотр учебных видео по теме «Россия и сотрудничество с другими государствами» Ответы на вопросы по просмотренному видео (упражнения лексико-грамматического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы дискуссионного характера, требующие развернутого ответа) | 4           |                                                                 |
|                                                                          | <i><b>Практическое занятие № 3.</b></i> Подготовка устного сообщения учащимися по теме «Экономика отрасли» на основе лексико-грамматического материала предыдущих практических занятий. Диалог-дискуссия по теме «Чем определяется выбор профессии?»                                                                                                                                                                                              | 2           |                                                                 |
|                                                                          | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | -           |                                                                 |
| <b>Тема 1.2.</b><br><br>Роль образования в                               | Система образования России и других стран. Согласование времен. Косвенная речь. Личные местоимения. Притяжательные местоимения. Вопросительные местоимения. Относительные местоимения                                                                                                                                                                                                                                                             | 2           | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05                                         |

|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |                         |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------|
| современном мире                                                         | <b>Практическое занятие № 4.</b> Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на фонетическую отработку и закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. Ознакомительное чтение текста по теме «Система образования России». Введение новых лексических единиц по теме. Фразы, речевые обороты и выражения.                                            | 4 | ОК 09<br>ПК...          |
|                                                                          | <b>Практическое занятие № 5.</b> Предпросмотровые вопросы по теме «Образование в современном мире: Китай, США, Европа». Просмотр учебных видео по предложенной теме. Ответы на вопросы по просмотренному видео (упражнения лексико-грамматического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы дискуссионного характера, требующие развернутого ответа)                                        | 4 |                         |
|                                                                          | <b>Практическое занятие № 6.</b> Предпросмотровые вопросы по теме «Образование в России для иностранных студентов». Просмотровое чтение текстов по теме «Система среднего профессионального образования в России». Ответы на вопросы по тексту. Составление диалогов по теме «Иностранный студент поступает в учебное заведение в России».                                                                                      | 4 |                         |
|                                                                          | <b>Практическое занятие № 7.</b> Круглый стол с обсуждением заранее подготовленных групповых сообщений на базе материала видео и текстов предыдущих практических занятий по темам: «Сравнение среднего профессионального образования в России, Великобритании, США и Китае»; «Роль образования в жизни»; «Важность получения образования» (темы распределяются на практическом занятии №6 на каждую рабочую группу в аудитории) | 4 |                         |
|                                                                          | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | - |                         |
| <b>Тема 1.3.</b><br><br>Значение иностранного языка в освоении профессии | География английского языка. Английский язык в профессиональной деятельности. Словообразование: наречия. Степени сравнения прилагательных и наречий. Повторение пройденного грамматического материала.                                                                                                                                                                                                                          | 2 | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05 |
|                                                                          | <b>Практическое занятие № 8.</b> Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Предтекстовая фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и                                                                                                                                                       | 4 |                         |

|                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |                                                    |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------------------------------------------|
|                                            | фразеологических оборотов. Изучающее чтение текста по теме «Английский язык в современном мире». Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.                                                                                                                                                                                 |   | ОК 09<br>ПК...                                     |
|                                            | <b>Практическое занятие № 9.</b> Просмотровое чтение текста по теме «Я и моя профессия». Дискуссия: «Взаимосвязь иностранного языка и моей профессии».                                                                                                                                                                                                                                                                 | 4 |                                                    |
|                                            | <b>Практическое занятие № 10.</b> Просмотр видео по теме «Профессиональный диалог». Ответы на вопросы по просмотренному видео (упражнения лексико-грамматического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы дискуссионного характера, требующие развернутого ответа).                                                                                                               | 4 |                                                    |
|                                            | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | - |                                                    |
| Тема № 1.4.<br><br>Основы делового общения | Светская беседа (Small talk). Деловой звонок. Деловая переписка. Страдательный залог. Неопределенные и отрицательные местоимения                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2 | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 09<br>ПК 01<br>ПК 02 |
|                                            | <b>Практическое занятие № 11.</b> Групповое изучающее чтение диалогов по теме «Светская беседа (Small talk)» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. Обсуждение особенностей светской беседы, тематики. Составление диалогов-моделей «Беседа с иностранным партнером». | 4 |                                                    |
|                                            | <b>Практическое занятие № 12.</b> Введение новых лексических единиц по теме занятия для снятия языковых трудностей при просмотре видео. Просмотр видео по теме «Составление деловых писем, докладных записок, заявлений». Ответы на вопросы по видео (упражнения на отработку лексического материала по тематическому содержанию) Составление деловых писем на основе просмотренного материала.                        | 4 |                                                    |
|                                            | <b>Практическое занятие № 13.</b> Введение новых лексических единиц по теме занятия для снятия языковых трудностей в аудировании и ознакомительном чтении. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение диалогов по теме «Деловой разговор по телефону, электронное письмо». Составление диалогов и перевод их на иностранный язык. Проведение телефонных                      | 4 |                                                    |

|                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------------|
|                                                                              | переговоров. «Приглашение на конференцию»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                                                    |
|                                                                              | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | -         |                                                    |
| <b>Тема 1.5.</b><br>Рынок труда,<br>трудоустройство и<br>карьера             | Резюме. Прохождение собеседования. Страдательный залог. Числительные. Повторение пройденного ранее грамматического материала.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2         | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 09<br>ПК 01<br>ПК 02 |
|                                                                              | <i><b>Практическое занятие № 14.</b></i> Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Поиск работы. Подготовка резюме. Прохождение собеседования» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. | 4         |                                                    |
|                                                                              | <i><b>Практическое занятие № 15.</b></i> Просмотр видео/ прослушивание аудиоматериала по теме «Трудоустройство и карьера», «Интервью и собеседование». Ответы на вопросы по просмотренному видео / прослушанному аудиоматериалу (упражнения лексического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы с развернутым ответом).                                                                                                                       | 2         |                                                    |
|                                                                              | <i><b>Практическое занятие № 16.</b></i> Заполнение анкеты-заявки о приеме на работу. Составление резюме и портфолио для работодателя.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 4         |                                                    |
|                                                                              | <i><b>Практическое занятие № 17.</b></i> Деловая игра «Собеседование с работодателем в кадровом агентстве»/ Составление диалогов и проведение ролевой игры по темам: «Личная встреча с работодателем», «Беседа претендента на вакансию по телефону», «Переписка в интернете», «Основные ошибки при собеседовании», «Деловой стиль одежды»                                                                                                                                           | 4         |                                                    |
| <b>Раздел 2. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>12</b> |                                                    |
|                                                                              | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |                                                    |
| <b>Тема 2.1.</b><br>Достижения и                                             | Достижения и инновации в науке и технике. Открытия XXI века. Посещение отраслевой выставки. Придаточные предложения условия (1-2 тип)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2         |                                                    |

|                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------|
| инновации в науке и технике и их изобретатели. Отраслевые выставки                                             | <b>Практическое занятие № 18.</b> Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Достижения и инновации в науке и технике. Открытия XXI века» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. | 4         | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 09<br>ПК 06 |
|                                                                                                                | <b>Практическое занятие № 19.</b> Предпросмотровые вопросы по теме «Отраслевая выставка». Просмотр учебных видео по теме. Ответы на вопросы по просмотренному видео (упражнения лексико-грамматического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы дискуссионного характера, требующие развернутого ответа)                                                                                                                                 | 2         |                                           |
|                                                                                                                | <b>Практическое занятие № 20.</b> Подготовка сообщений «Достижение в области науки и техники, изменившее мою жизнь» и «Посещение отраслевой выставки». Дискуссия                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 4         |                                           |
| <b>Раздел 3. Чемпионатное движение. Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>20</b> |                                           |
| Содержание учебного материала                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |                                           |
| <b>Тема № 3.1.</b><br><br>Чемпионаты России по профессиональному мастерству.<br>Демонстрационный экзамен       | История чемпионатов. Чемпионаты России по профессиональному мастерству. Демонстрационный экзамен как форма проведения ГИА. Придаточные предложения условия (1,2,3 тип). Повторение пройденного ранее грамматического материала                                                                                                                                                                                                                                                | 2         | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 09<br>ПК06  |
|                                                                                                                | <b>Практическое занятие № 21.</b> Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «История чемпионатов России» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.                                  | 4         |                                           |
|                                                                                                                | <b>Практическое занятие № 22.</b> Предпросмотровые вопросы по теме «What is World Skills?». Просмотр учебных видео по предложенной теме. Ответы на вопросы по просмотренному видео (упражнения лексико-                                                                                                                                                                                                                                                                       | 4         |                                           |

|                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |                                          |
|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------|
|                                                              | грамматического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы дискуссионного характера, требующие развернутого ответа).                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |                                          |
|                                                              | <b>Практическое занятие № 23.</b> Изучающее чтение технической документации Демонстрационного экзамена (определение тематики и назначения текста; знакомство со структурой документов; поиск в тексте запрашиваемой информации, угадывание значения незнакомых слов по контексту)                                                                                                                                                                             | 4         |                                          |
|                                                              | <b>Практическое занятие № 24.</b> Подготовка сообщения «Описание задания Демонстрационного экзамена». Составление диалогов по заданным ситуациям                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 4         |                                          |
| <b>Раздел 4. Профессиональное содержание</b>                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>64</b> |                                          |
| Содержание учебного материала                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |                                          |
| <b>Тема № 4.1.</b><br><br>Чертежи и техническая документация | Техническое бюро. Технологические карты. Чертежи. Придаточные предложения условия (Mixed conditionals, предложения с “I wish”). Повторение пройденного ранее грамматического материала                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2         | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 09<br>ПК06 |
|                                                              | <b>Практическое занятие № 25.</b> Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «История развития общественного питания в РФ» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. | 4         |                                          |
|                                                              | <b>Практическое занятие № 26.</b> Групповое изучающее чтение технико-технологических карт. Выполнение тренировочных лексических упражнений на закрепление узкоспециализированной лексики.                                                                                                                                                                                                                                                                     | 4         |                                          |
|                                                              | <b>Практическое занятие № 27.</b> Презентация собственных ТТК, презентаций на английском языке перед аудиторией, обсуждение.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 4         |                                          |
|                                                              | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Разработка технико-технологических карт блюд национальной кухни на иностранном языке                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 4         |                                          |
| <b>Тема № 4.2.</b>                                           | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |                                          |

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------|
| Инструменты, оборудование и техническое оснащение предприятий общественного питания | Работа столовой общественного питания. Неличные формы глагола (Infinitive).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2 | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 09<br>ПК 06 |
|                                                                                     | <b>Практическое занятие № 28.</b> Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Инструменты, оборудование и техническое оснащение предприятий общественного питания» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. | 4 |                                           |
|                                                                                     | <b>Практическое занятие 29.</b> Просмотровое чтение текстов по теме «Инструменты, оборудование и техническое оснащение предприятий общественного питания». Ответы на вопросы.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 4 |                                           |
|                                                                                     | <b>Практическое занятие 30.</b> Групповая презентация «Необходимое оборудование в моей работе». Обсуждение, диалог                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 4 |                                           |
| <b>Тема 4.3.</b><br><br>Техника безопасности и охрана труда                         | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |                                           |
|                                                                                     | «Техника безопасности и охрана труда на производстве». World Skills International Health and Safety documentation. Неличные формы глагола (Gerund).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2 | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 09<br>ПК06  |
|                                                                                     | <b>Практическое занятие № 31.</b> Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Техника безопасности и охрана труда на предприятиях общественного питания» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.                         | 4 |                                           |
|                                                                                     | <b>Практическое занятие № 32.</b> Просмотр видео по теме «Техника безопасности на предприятиях общественного питания». Ответы на вопросы по видео (упражнения лексического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы с развернутым ответом).                                                                                                                                                                                                                       | 4 |                                           |
|                                                                                     | <b>Практическое занятие № 33.</b> Поисковое чтение документации «World Skills International Health and Safety documentation» для ответа на заранее                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 4 |                                           |

|                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |  |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
|                                                               | предложенные вопросы и упражнения.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            |  |
|                                                               | <b>Практическое занятие № 34.</b> «Safety first /Безопасность превыше всего». Дискуссия по требованиям техники безопасности на производстве.                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2          |  |
|                                                               | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |            |  |
| <b>Тема 4.4.</b>                                              | Профессиональные стандарты. Стандарты производства. Неличные формы глагола (Participles).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2          |  |
| Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций | <b>Практическое занятие № 35.</b> Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Стандарты в производстве» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. | 2          |  |
|                                                               | <b>Практическое занятие № 36.</b> Просмотр видео по теме «Проблемы на производстве». Ответы на вопросы по просмотренному видео (упражнения лексического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы с развернутым ответом).                                                                                                                                                                               | 2          |  |
|                                                               | <b>Практическое занятие № 37.</b> Ролевая игра «Обоснование несоответствия рабочего места требованиям охраны труда и поиск выхода из ситуации в условиях дефицита языковых средств»                                                                                                                                                                                                                                                        | 4          |  |
|                                                               | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |            |  |
| <b>Тема 4.5.</b>                                              | Роль самообразования и самосовершенствования в профессии. Неличные формы глагола. Повторение пройденного ранее грамматического материала.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2          |  |
| Саморазвитие в профессии                                      | <b>Практическое занятие № 38.</b> Просмотровое чтение текстов по теме «Профессиональный рост и самосовершенствование в профессиональной деятельности». Ответы на вопросы в форме дискуссии.                                                                                                                                                                                                                                                | 4          |  |
|                                                               | <b>Практическое занятие № 39.</b> Дискуссия «Если я буду участвовать во всероссийском чемпионате»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2          |  |
| <b>Промежуточная аттестация</b>                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 6          |  |
| <b>Всего:</b>                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>174</b> |  |



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Иностранного языка», оснащённый:

- *оборудованием:*

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.);

комплекты дидактических раздаточных материалов на каждое посадочное место по количеству обучающихся;

- *техническими средствами обучения:*

компьютер (ноутбук) с лицензионным программным обеспечением для преподавателя;

компьютер (ноутбук) с лицензионным программным обеспечением на каждое посадочное место по количеству обучающихся;

мультимедийный проектор;

мультимедийный экран;

информационно-коммуникативные средства;

экранны-звуковые пособия;

магнитофон.

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

#### **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>

3. Голубев А.П. Английский язык для специальности «Туризм» = English for Students in Tourism Management: учебное издание / Голубев А.П., Бессонова Е. И., Смирнова И.Б. - Москва : Академия, 2024. - 192 с. (Специальности среднего профессионального образования) — ISBN 978-5-406-08132-7. — URL: <https://academia-moscow.ru/catalogue/5538/798312/>

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 (А1): 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>

8. Щербакова Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебное издание / Щербакова Н. И., Звенигородская Н.С. — Москва: Академия, 2024. - 320 с. — ISBN 978-5-0054-3007-6 (Специальности среднего профессионального образования). — URL: <https://academia-moscow.ru/catalogue/5538/817927/>

### **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/>

3. Левченко, В. В. Английский язык для экономистов : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. В. Левченко, Е. Е. Долгалёва, О. В. Мещерякова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 408 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16155-7



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

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>взаимодействии;</p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы;</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>составлять простые связные сообщения на общие или профессиональные темы;</p> <p>общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем);</p> <p>самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас</p> | <p>на общие и базовые профессиональные темы;</p> <p>понимает тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>составляет простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы;</p> <p>общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>переводит иностранные тексты профессионально направленности (со словарем);</p> <p>совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас</p> | <p>ролевых играх.</p> <p>Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой.</p> <p>Ответы на промежуточной аттестации</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                              | Формы и методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>знать:</b><br>-принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания.<br>-особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду<br>-об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;<br>-принципы и методы рационального природопользования;<br>-методы экологического регулирования;<br>-принципы размещения производств различного типа;<br>-основные группы отходов их источники и масштабы образования;<br>-понятия и принципы мониторинга окружающей среды;<br>-правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;<br>-принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды;<br>-природоресурсный потенциал Российской Федерации;<br>-охраняемые природные территории. | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.<br>Не менее 75% правильных ответов.<br>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии | <b>Текущий контроль при проведении:</b><br>-письменного/устного опроса;<br>-тестирования;<br><br>-оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)<br><br><b>Промежуточная аттестация</b><br>в форме дифференцированного зачета в виде:<br>-письменных/устных ответов,<br>-тестирования |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Уметь:</b><br/> -анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;<br/> -использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания<br/> -соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности</p> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям<br/> Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br/> Точность оценки, самооценки выполнения<br/> Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br/> Рациональность действий и т.д.</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для самостоятельной работы, учебных исследований, проектов;<br/> - оценка заданий для самостоятельной работы,<br/> <b>Промежуточная аттестация:</b><br/> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СТРОГАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОГСЭ.04 Физическая культура  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Очер, 2025



Составитель: Челпанова Е.В. мастер производственного обучения ГБПОУ «Строгановский колледж»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации программы учебной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ

### ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.04 Физическая культура

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

Учебная дисциплина **ОГСЭ.04 Физическая культура** является обязательной частью гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

| Код ПК, ОК                                                                                                                                                  | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес                                                       | -Принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков.<br>Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь | Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях |
| ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности.                                                                                                                                                                                            | Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные                                                                                                                               |

|                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ок3 .<br>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы                | Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Владение навыками познавательной, учебноисследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем. способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Ок 08.<br>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</li> </ul> <p>В части физического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;</li> <li>- потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;</li> <li>- активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> <li>- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;</li> <li>- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);</li> <li>- владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</li> <li>- владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;</li> <li>- владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой</li> </ul> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                               |                    |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать приобретенный опыт;</li> <li>- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень</li> </ul> | работоспособности. |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| <b>Вид учебной работы</b>                                    | <b>Объем в часах</b> |
|--------------------------------------------------------------|----------------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины           | 174                  |
| в т.ч. в форме практической подготовки                       | 170                  |
| Промежуточная аттестация (форма)<br>Дифференцированный зачет | 4                    |

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура

| Наименование разделов и тем                                                                | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                        | Объем часов | Коды компетенций                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                          | 2                                                                                                                                                                 |             | 4                                                                      |
| <b>Тема 1.1. Техника специальных упражнений бегуна. Техника высокого и низкого стартов</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                              | <b>14</b>   | ОК 08 ЛР 9<br>Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03<br>Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03 |
|                                                                                            | 1.Разнообразие легкоатлетических видов. Особенности самостоятельных занятий для юношей и девушек. Взаимопомощь студентов в изучении техники видов легкой атлетики | 2           |                                                                        |
|                                                                                            | 2. Техника бега на короткие и средние дистанции. Ознакомление с техникой бега на короткие и средние дистанции.                                                    | 2           |                                                                        |
|                                                                                            | 3. Старт и стартовый разгон, бег по дистанции, финиширование.                                                                                                     | 2           |                                                                        |
|                                                                                            | 4. Техника прыжка в длину с разбега. Ознакомление с техникой прыжка.                                                                                              | 2           |                                                                        |
|                                                                                            | 5. Изучение техники прыжка, изучение разбега, отталкивания от планки, приземления.                                                                                | 2           |                                                                        |
|                                                                                            | 6. Техника эстафетного бега.                                                                                                                                      | 2           |                                                                        |
|                                                                                            | 7.Ознакомление с техникой эстафетного бега. Изучение техники эстафетного бега и передачи эстафетной палочки. Совершенствование техники эстафетного бега.          | 2           |                                                                        |
| <b>Тема 1.2. Гимнастика.</b>                                                               | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                              | <b>8</b>    | ОК 08 ЛР 9<br>Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03<br>Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03 |
|                                                                                            | 1. Техника «Общеразвивающих упражнений». Раздельный способ проведения ОРУ. Основные и промежуточные положения прямых рук. Основные положения согнутых рук.        | 2           |                                                                        |
|                                                                                            | 2. Основные стойки ногами. Наклоны, выпады, приседы. Упражнения сидя и лежа. Поточный способ проведения ОРУ.                                                      | 2           |                                                                        |
|                                                                                            | 3. Техника акробатических упражнений. Ознакомление с техникой акробатических упражнений.                                                                          | 2           |                                                                        |
|                                                                                            | 4. Изучение техники акробатических упражнений выполнение комплекса акробатических упражнений.                                                                     | 2           |                                                                        |
|                                                                                            | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                              | <b>26</b>   |                                                                        |

|                                                            |                                                                                                                          |    |                                                                              |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Тема 1.3.<br/>Спортивные<br/>игры<br/>(волейбол)»</b>   | 1 Техника приёма и передачи мяча сверху двумя руками.                                                                    | 2  | ОК 08 ЛР 9<br>Уо 08.01 Уо<br>08.02 Уо 08.03<br>Зо 08.01 Зо<br>08.02 Зо 08.03 |
|                                                            | 2. Ознакомление с техникой приёма и передачи мяча сверху двумя руками.                                                   | 2  |                                                                              |
|                                                            | 3. Изучение техники приёма и передачи мяча сверху двумя руками                                                           | 2  |                                                                              |
|                                                            | 4. Совершенствование техники приёма и передачи мяча сверху двумя руками.                                                 | 2  |                                                                              |
|                                                            | 5. Техника приёма и передачи мяча снизу двумя руками.                                                                    | 2  |                                                                              |
|                                                            | 6. Ознакомление с техникой приёма и передачи мяча снизу двумя руками                                                     | 2  |                                                                              |
|                                                            | 7. Изучение техники приёма и передачи мяча снизу двумя руками                                                            | 2  |                                                                              |
|                                                            | 8. Совершенствование техники приёма и передачи мяча снизу двумя руками.                                                  | 2  |                                                                              |
|                                                            | 9. Техника подачи мяча                                                                                                   | 2  |                                                                              |
|                                                            | 10. Ознакомление с техникой подачи мяча                                                                                  | 2  |                                                                              |
|                                                            | 11. Изучение техники подачи мяча                                                                                         | 2  |                                                                              |
|                                                            | 12. Совершенствование техники подачи мяча.                                                                               | 2  |                                                                              |
|                                                            | 13. Игра в мяч. Отработка и практическое закрепление изученного материала                                                | 2  |                                                                              |
| <b>Тема 1.4. .<br/>Спортивные<br/>игры<br/>(баскетбол)</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                     | 24 | ОК 08 ЛР 9<br>Уо 08.01 Уо<br>08.02 Уо 08.03<br>Зо 08.01 Зо<br>08.02 Зо 08.03 |
|                                                            | 1. Правила двусторонней игры..                                                                                           | 2  |                                                                              |
|                                                            | 2. Техника ведения и передачи мяча                                                                                       | 2  |                                                                              |
|                                                            | 3. Ознакомление с техникой ведения и передачи мяча. Изучение способов передачи мяча.                                     | 2  |                                                                              |
|                                                            | 4. Изучение техники приёма и передачи мяча                                                                               | 2  |                                                                              |
|                                                            | 5. Практическая отработка приема и способов передачи мяча в баскетболе. Совершенствование техники приёма и передачи мяча | 2  |                                                                              |
|                                                            | 6. Техника комбинационных действий защиты                                                                                | 2  |                                                                              |
|                                                            | 7. Техника комбинационных действий нападения.                                                                            | 2  |                                                                              |
|                                                            | 8. Изучение комбинационных действий защиты. Изучение комбинационных действий нападения.                                  | 2  |                                                                              |
|                                                            | 9. Совершенствование комбинационных действий защиты и нападения                                                          | 2  |                                                                              |

|                                                              |                                                                                                                                                         |    |                                                                        |
|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------|
|                                                              | 10. Изучение правил баскетбола. Общие правила. Изучение правильности выполнения штрафных бросков                                                        | 2  |                                                                        |
|                                                              | 11. Изучение правил двусторонней игры. Ознакомление с правильностью выполнения штрафных бросков.                                                        | 2  |                                                                        |
|                                                              | 12. Совершенствование штрафных бросков. Двусторонняя игра                                                                                               | 2  |                                                                        |
|                                                              |                                                                                                                                                         |    |                                                                        |
| <b>Тема 1.5.<br/>Общая физическая подготовка</b>             | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                    | 22 | ОК 08 ЛР 9<br>Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03<br>Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03 |
|                                                              | 1. Общая физическая подготовка. Понятие, общие правила, элементы                                                                                        | 2  |                                                                        |
|                                                              | 2. Техника выполнения упражнений силового характера.                                                                                                    | 2  |                                                                        |
|                                                              | 3. Техника выполнения скоростно-силовых упражнений.                                                                                                     | 2  |                                                                        |
|                                                              | 4. Техника выполнения упражнений на подвижность и координацию.                                                                                          | 2  |                                                                        |
|                                                              | 5. Ознакомление с техникой выполнения упражнений силового характера.                                                                                    | 2  |                                                                        |
|                                                              | 6. Ознакомление с техникой выполнения скоростно-силовых упражнений                                                                                      | 2  |                                                                        |
|                                                              | 7. Ознакомление с техникой выполнения упражнений на подвижность и координацию.                                                                          | 2  |                                                                        |
|                                                              | 8. Сдача нормативов: подтягивания, наклон вперед из положения стоя на гимнастической скамье                                                             | 2  |                                                                        |
|                                                              | 9. Совершенствование техники выполнения упражнений силового характера, скоростно-силовых упражнений, выполнения упражнений на подвижность и координацию | 2  |                                                                        |
|                                                              | 10. Сдача нормативов. Бег 60м                                                                                                                           | 2  |                                                                        |
|                                                              | 11. Сдача нормативов. Бег 3000м                                                                                                                         | 2  |                                                                        |
| <b>Тема 1.6.<br/>Профессионально - прикладная физическая</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                    | 12 | ОК 08 ЛР 9<br>Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03<br>Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03 |
|                                                              | 1. Направленное развитие физических способностей, специфических для избранной профессиональной деятельности                                             | 2  |                                                                        |



|                                                       |                                                                                                                                                                                     |           |                                                                        |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------|
| <b>подготовка</b>                                     | 2. Воспитание профессионально важных для данной деятельности психических качеств (волевые, оперативного мышления, внимания, эмоциональной устойчивости, быстроты восприятия и др.). | 2         |                                                                        |
|                                                       | 3. Упражнения для улучшения мозгового кровообращения, выполняемые на рабочем месте.                                                                                                 | 2         |                                                                        |
|                                                       | 4. Упражнения, выполняемые на рабочем месте для укрепления мышц спины и живота, улучшение осанки.                                                                                   | 2         |                                                                        |
|                                                       | 5. Комплекс общеразвивающих упражнений производственной гимнастики.                                                                                                                 | 2         |                                                                        |
|                                                       | 6. Комплекс упражнений для лечебной гимнастики                                                                                                                                      | 2         |                                                                        |
| <b>Тема 1.7.<br/>Учебнотренировочный поход</b>        | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                | 26        |                                                                        |
|                                                       | 1. Отработка техники и тактики передвижения по разным формам рельефа..                                                                                                              | 2         | ОК 08 ЛР 9<br>Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03<br>Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03 |
|                                                       | 2. Приобретение опыта руководства.                                                                                                                                                  | 4         |                                                                        |
|                                                       | 3. Обучение анализу действий группы в сложных ситуациях (природного характера).                                                                                                     | 4         |                                                                        |
|                                                       | 4. Приобретение опыта прохождения похода с малосхоженной или незнакомой группой.                                                                                                    | 4         |                                                                        |
|                                                       | 5. Начальные туристические навыки: установка палатки. Начальные туристические навыки: разжигание костра, укладка рюкзака                                                            | 4         |                                                                        |
|                                                       | 6. Технические задания (без физической нагрузки): вязка узлов                                                                                                                       | 2         |                                                                        |
|                                                       | 7. Технические задания (без физической нагрузки): оказание доврачебной помощи                                                                                                       | 4         |                                                                        |
|                                                       | 8. Зачет по топографии.                                                                                                                                                             | 2         |                                                                        |
| <b>Тема 1.8.<br/>Прохождение дистанции (маршрута)</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                | <b>20</b> | ОК 08 ЛР 9<br>Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03<br>Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03 |
|                                                       | 1. Подъем по склону, спуск по склону                                                                                                                                                | 2         |                                                                        |
|                                                       | 2. Транспортировка пострадавшего. Переправа через реку вброд.                                                                                                                       | 2         |                                                                        |
|                                                       | 3. Преодоление канавы, ручья, рва с использованием подвешенной веревки (маятником).                                                                                                 | 4         |                                                                        |
|                                                       | 4. Преодоление канавы, ручья, рва с помощью шеста. Движение по кочкам                                                                                                               | 4         |                                                                        |
|                                                       | 5. Преодоление чащи, завала                                                                                                                                                         | 4         |                                                                        |

|                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |                                                                              |
|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------|
|                                          | 6. Туристическое ориентирование. Зачет с оценкой                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 4         |                                                                              |
| <b>Тема 2.3.<br/>Спортивные<br/>игры</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>18</b> | ОК 08 ЛР 9<br>Уо 08.01 Уо<br>08.02 Уо 08.03<br>Зо 08.01 Зо<br>08.02 Зо 08.03 |
|                                          | 1.Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры. Развитие физических способностей средствами игры                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2         |                                                                              |
|                                          | 2.Баскетбол:<br>2.1. Перемещения по площадке.<br>2.2..Ведение мяча.<br>2.3. Передачи Уо 08.02 7 мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола.<br>2.4. Броски мяча по кольцу с места, в движении.<br>2.5.Тактика игры в нападении.<br>2.6. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков.<br>Двусторонняя игра. | 2         |                                                                              |
|                                          | 3.Волейбол.<br>3.1 Стойки в волейболе. Перемещение по площадке.<br>3.2. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча.<br>3.3. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков.<br>3.4. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра. Правила игры в волейбол                                                                       | 2         |                                                                              |
|                                          | 4.Футбол.<br>4.1 Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой.<br>4.2. Приём мяча: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча.<br>4.3. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра.                                                                                                                                                             | 4         |                                                                              |
|                                          | 5.Настольный теннис.<br>4.1. Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |                                                                              |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
| 4.2. Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ -спин, топс -удар, сеча. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |            |  |
| 4.3. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |            |  |
| <b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>8</b>   |  |
| Баскетбол Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные и групповые действия игроков. Командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия 3 8 игроков. Двусторонняя игра. Знание правил игры в баскетбол для СМГ* и АФК*. | 2          |  |
| Волейбол. Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая. подача мяча: верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Расстановка игроков. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Двухсторонняя игра. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра. Знание правил игры в волейбол для СМГ* и АФК*                   | 2          |  |
| Футбол. Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяча: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые действия). Тактика игры в защите, в нападении (командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра. Знание правил игры в фут бол для СМГ* и АФК*.                                                            | 2          |  |
| Настольный теннис. Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Технические приёмы: подача, подрезка. Технические приёмы: срезка, накат, поставка. Технические приёмы: сеча. Технические приёмы: топ -спин, топс -удар. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра. Знание правил игры в теннис для СМГ* и АФК*. Подготовка к World Skills - прыжки на скакалке.               | 2          |  |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            |  |
| <b>Промежуточная аттестация (форма) дифференцированный зачет</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>2</b>   |  |
| <b>Всего:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>174</b> |  |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **ОГСЭ.04 Физическая культура**

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

Спортивный зал

- стол для н/тенниса;
- сетка волейбольная;
- мячи баскетбольные резиновые;
- мячи баскетбольные кожаные;
- мячи футбольные;
- баскетбольные щиты;
- мячи мини-футбольные;
- мячи волейбольные;
- канат гимнастический;
- маты гимнастические;
- стенка шведская;
- секундомер;
- мячи для метания;
- спортивные снаряды (лавочка, барьеры, тумба);
- кушетка.

Спортивная площадка

- турники (разно уровневые перекладины, канат для лазания);
- гранаты для метания;
- яма с песком для прыжков в длину;
- брусья

Тренажерный зал

- силовые тренажеры;
- тренажер UORK;
- беговая дорожка;
- грифы;
- блины-утяжелители;
- гантели;
- гири;
- лавки для жима лёжа;
- маты гимнастические;
- шведская стенка;

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

##### **Основные печатные издания**

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:

<https://urait.ru/bcode/513286>

2. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 424 с. — (Профессиональное образование).
3. Крамской, С. И. Физическая культура для студентов среднего профессионального образования : учебное пособие / С. И. Крамской, Д. Е. Егоров, И. А. Амельченко ; под редакцией С. И. Крамского, Д. Е. Егорова. — Белгород : Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова, ЭБС АСВ, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-361- 00782-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspro.ru/books/106205> . — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.
4. Зайцева, И. П. Физическая культура и спорт : учебник для СПО / И. П. Зайцева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 427 с. — ISBN 978-5-4488- 1631-4, 978-5-4497-2129-7.

Дополнительная литература:

1. Физическая культура и спорт в современных профессиях : учебное пособие / А. Э. Буров, И. А. Лакейкина, М. Х. Бегметова, С. В. Небратенко. — Саратов : Вузовское образование, 2022. — 261 с. — ISBN 978-5-4487-0807-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116615.html> — Режим доступа: для авторизир. Пользователей Интернет-ресурсы 1. [www.minstm.gov.ru](http://www.minstm.gov.ru) (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации).
2. [www.edu.ru](http://www.edu.ru) (Федеральный портал «Российское образование»).
3. [www.olympic.ru](http://www.olympic.ru) (Официальный сайт Олимпийского комитета России)

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

| <i>Результаты обучения</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <i>Критерии оценки<br/>Методы оценки</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; - средства профилактики перенапряжения.</li> </ul>                                                          | <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/ устных ответов,</li> <li>- тестирования</li> </ul> <p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на практических занятиях;</li> <li>- при ведении календаря самонаблюдения;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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 (специальности)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха;</li> <li>- при тестировании в контрольных точках.</li> </ul> <p>Лёгкая атлетика. Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину);</li> <li>- самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики.</li> </ul> <p>Спортивные игры. Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техники базовых элементов,</li> <li>- техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование),</li> <li>- техник тактических действий, обучающихся в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм,</li> <li>- выполнения студентом функций судьи,</li> <li>- самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр.</li> </ul> <p>Общая физическая подготовка</p> <p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и</li> </ul> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>развития физических качеств;</p> <p>-самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия ППФП с элементами гимнастики;</p> <p>-техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями;</p> <p>-самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия</p> |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СТРОГАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ**  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности  
**43.02.15. Поварское и кондитерское дело**

Очер, 2025



Составитель: Чазова Т. Н., преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ «Строгановский колледж»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565; примерной рабочей программы общего гуманитарного и социально-экономического цикла «Психология общения» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования Протокол № 14 от «30» сентября 2022 г.; приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрированного 12.07.2023 № 74228)

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации программы учебной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОГСЭ. 05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

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

Общеобразовательная дисциплина ОГСЭ. 05 Психология общения является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины ОГСЭ. 06 Психология общения:

#### 1.2.1. Цель дисциплины

Цель общеобразовательной дисциплины ОГСЭ. 06 Психология общения: сформировать у обучающихся знания и умения в области психологии общения, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций:

| Код компетенции | Наименование компетенции                                                                                                                                                                                                 | Планируемые результаты                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                 |                                                                                                                                                                                                                          | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| ОК.03           | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | - выстраивать траекторию личностного и профессионального развития с учетом знаний о конструктивных методах взаимодействия; - применять знания психологии общения в различных жизненных ситуациях                                                                                                                               | - взаимосвязь общения и деятельности; - цели, функции, виды и уровни общения; - роли и ролевые ожидания в общении; - виды социальных взаимодействий                                                                                                                                                              |
| ОК.04           | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде                                                                                                                                                           | - организовывать работу коллектива и команды; - принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; - применять технику и приемы эффективного общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения в профессиональной деятельности; - использовать приемы | роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; - источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; - приемы саморегуляции в процессе общения |

|         |                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                   |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         |                                                                                                                                                       | саморегуляции поведения в процессе межличностного общения                                                                                             |                                                                                                                                                                                                   |
| ОК.05   | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | - излагать свои мысли на государственном языке; - проявлять толерантность и навыки конструктивного общения в общении, в т.ч. в конфликтных ситуациях. | - цели, функции, виды и уровни общения; - виды социальных взаимодействий; - техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; - этические принципы общения                   |
| ПК 1.4. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.         | - находить ошибки и недочеты в рецептурах различных блюд, исправлять их и совершенствовать рецептуры                                                  | - техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; - этические принципы общения; -приемы вербального и невербального общения; - учет психологических особенностей личности. |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| <b>Вид учебной работы</b>                                                         | <b><i>Объем в часах</i></b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Объем образовательной программы дисциплины</b>                                 | <b>36</b>                   |
| <b>в т.ч.</b>                                                                     |                             |
| <b>Основное содержание</b>                                                        | <b>28</b>                   |
| теоретическое обучение                                                            | 11                          |
| практические занятия                                                              | 11                          |
| <b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> |                             |
| <b>в т. ч.:</b>                                                                   |                             |
| теоретическое обучение                                                            | -                           |
| практические занятия                                                              | 6                           |
| <b>Индивидуальный проект (да/нет)**</b>                                           | нет                         |
| <b>Самостоятельная работа</b>                                                     | <b>6</b>                    |
| <b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>                        | <b>2</b>                    |

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ. 05 «Психология общения»

| Наименование разделов и тем                                      | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                                     | Объем часов | Коды компетенций        |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------|
| <b>Раздел 1.</b>                                                 | <b>Общие основы психологии</b>                                                                                                                                                                                                                 | <b>6</b>    |                         |
| <b>Тема 1.1.</b><br><b>Предмет психологии и этики</b>            | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                  |             |                         |
|                                                                  | Этика – наука о морали, система норм нравственного поведения. Виды этики. Мораль в сфере делового общения, ее нормы. Психология - наука о психике. Объект и предмет психологии. Психологические закономерности общения                         | 2           | ОК.03<br>ОК.04<br>ОК.05 |
|                                                                  | <u><b>Практическое занятие № 1.</b></u> Круглый стол: «Основные этические категории: справедливость, добро и зло, честь и долг и их влияние на процесс общения»                                                                                | 2           | ОК.03<br>ОК.04<br>ОК.05 |
| <b>Тема 1.2</b><br><b>Общие положения о психических явлениях</b> | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                  |             |                         |
|                                                                  | Общие положения о психических явлениях. Понятие о психике как отражательно-регуляционной деятельности. Классификация психических явлений. Сознание как высшая форма развития психики. Значение психических процессов для трудовой деятельности | 1           | ОК.03<br>ОК.04<br>ОК.05 |
|                                                                  | <u><b>Практическое занятие № 2.</b></u> Диагностика и интерпретация психических свойств (типы темпераментов, формы направленности)                                                                                                             | 1           | ОК.03<br>ОК.04<br>ОК.05 |
| <b>Раздел 2.</b>                                                 | <b>Психологические аспекты делового общения</b>                                                                                                                                                                                                | <b>9</b>    |                         |
| <b>Тема 2.1.</b><br><b>Общение – основа бытия</b>                | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                  |             | ОК.03                   |
|                                                                  | Классификация общения. Роль восприятия в процессе общения. Понимание в процессе общения. Общение как взаимодействие. Общение как коммуникация.                                                                                                 | 1           | ОК.04<br>ОК.05          |
|                                                                  | <u><b>Практическое занятие № 3.</b></u><br>Работа с тестом «Приятно ли с вами общаться?»                                                                                                                                                       | 1           | ОК.03<br>ОК.04<br>ОК.05 |
| <b>Тема 2.2.</b><br><b>Виды общения</b>                          | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                  |             | ОК.03                   |
|                                                                  | Вербальное и невербальное общение                                                                                                                                                                                                              | 1           | ОК.04<br>ОК.05          |
|                                                                  | <u><b>Практическое занятие № 4.</b></u><br>Выполнение опорного конспекта по теме «Средства невербального общения»                                                                                                                              | 1           | ОК.03<br>ОК.04<br>ОК.05 |

|                                                          |                                                                                                                                                                                 |          |                                    |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------|
|                                                          | <b><u>Практическое занятие № 5</u></b><br>Работа с тестом «Уровень владения невербальными компонентами в процессе делового общения»                                             | 1        | ОК.03<br>ОК.04<br>ОК.05            |
|                                                          | <b><u>Самостоятельная внеаудиторная работа студентов:</u></b> написание эссе на тему «Роль невербального общения в межличностном взаимодействии»                                | 2        |                                    |
| <b>Тема 2.3<br/>Барьеры в общении</b>                    | Содержание учебного материала                                                                                                                                                   | 1        | ОК.03<br>ОК.04<br>ОК.05            |
|                                                          | Барьеры восприятия: виды, характеристика. Барьеры коммуникации: виды, характеристика. Барьеры социально-культурных различий. Рекомендации специалистов по преодолению барьеров. |          |                                    |
|                                                          | <b><u>Практическое занятие № 6. Профессионально-ориентированное содержание.</u></b><br>Заполнение таблицы «Рекомендации специалистов по преодолению барьеров в общении»         | 1        | ОК.03<br>ОК.04<br>ОК.05<br>ПК.1.4. |
| <b>Раздел 3.</b>                                         | <b>Проявление индивидуальных особенностей личности в деловом общении</b>                                                                                                        | <b>9</b> |                                    |
| <b>Тема 3.1.<br/>Индивидуальные особенности личности</b> | Содержание учебного материала                                                                                                                                                   |          |                                    |
|                                                          | Психология человека. Эмоциональный мир личности; типология личности                                                                                                             | 1        | ОК.03<br>ОК.04<br>ОК.05            |
|                                                          | <b><u>Практическое занятие № 7.</u></b> Самодиагностика особенностей личности                                                                                                   | 1        | ОК.03<br>ОК.04<br>ОК.05            |
|                                                          | <b><u>Самостоятельная внеаудиторная работа студентов:</u></b> составление тематического кроссворда по теме «Основные виды эмоций и чувств человека»                             | 2        | ОК.03<br>ОК.04<br>ОК.05            |
| <b>Тема 3.2.<br/>Характер и темперамент личности</b>     | Содержание учебного материала                                                                                                                                                   |          |                                    |
|                                                          | Темперамент: понятие темперамента, классификация темпераментов. Характер и воля<br>Способности – важное условие успеха в профессиональной деятельности. Эмоции и чувства        | 1        | ОК.03<br>ОК.04<br>ОК.05            |
|                                                          | <b><u>Практическое занятие № 8.</u></b> Определение типа темперамента.                                                                                                          | 1        | ОК.03<br>ОК.04<br>ОК.05            |
|                                                          | <b><u>Практическое занятие № 9. Профессионально-ориентированное содержание.</u></b><br>Самодиагностика влияния особенностей темперамента на профессиональную сферу общения      | 1        | ОК.03<br>ОК.04<br>ОК.05            |

|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                     |           |                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------|
|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                     |           | ПК.1.4.                            |
|                                                                               | <u>Самостоятельная внеаудиторная работа студентов:</u> создание тематической презентации по теме «Характер и воля»                                                                                                  | 2         | ОК.03<br>ОК.04<br>ОК.05            |
| <b>Раздел 4.</b>                                                              | <b>Конфликты в деловом общении</b>                                                                                                                                                                                  | <b>12</b> |                                    |
| <b>Тема 4.1.</b><br><b>Конфликт и его структура, классификация конфликтов</b> | Содержание учебного материала.                                                                                                                                                                                      |           |                                    |
|                                                                               | Понятие конфликта. Причины возникновения конфликта. Типы конфликтов. Типы конфликтогенов                                                                                                                            | 1         | ОК.03<br>ОК.04<br>ОК.05            |
|                                                                               | <u>Практическое занятие № 10.</u><br>Заполнение таблицы «Основные типы конфликтогенов, их характеристика. Пути преодоления конфликтогенов»                                                                          | 1         | ОК.03<br>ОК.04<br>ОК.05            |
| <b>Тема 4.2.</b><br><b>Стратегия поведения в конфликтной ситуации</b>         | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                       |           |                                    |
|                                                                               | Типы конфликтов по способу разрешения: конструктивные и деструктивные.                                                                                                                                              | 1         | ОК.03<br>ОК.04<br>ОК.05            |
|                                                                               | <u>Практическое занятие № 11. Профессионально-ориентированное содержание.</u><br>Анализ типичных конфликтных ситуаций между объектами труда. Моделирование и решение заданных производственных конфликтных ситуаций | 2         | ОК.03<br>ОК.04<br>ОК.05<br>ПК.1.4. |
|                                                                               | <u>Практическое занятие № 12.</u><br>Работа с тестом «Стратегия поведения в конфликте»                                                                                                                              | 1         | ОК.03<br>ОК.04<br>ОК.05            |
|                                                                               | <u>Практическое занятие № 13.</u><br>Выполнение практических упражнений на выработку правил поведения в конфликте                                                                                                   | 1         | ОК.03<br>ОК.04<br>ОК.05            |
| <b>Тема 4.3.</b><br><b>Эмоциональное реагирование в конфликтах</b>            | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                       |           |                                    |
|                                                                               | Значение эмоционального состояния человека в конфликтной ситуации. Кодекс поведения в конфликте                                                                                                                     | 1         | ОК.03<br>ОК.04<br>ОК.05            |



|  |                                                                                                                                                                           |           |                                    |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------|
|  | <b><u>Практическое занятие № 14. Профессионально-ориентированное содержание.</u></b><br>Проведение анализа правил поведения в конфликте с позиции вашей будущей профессии | 2         | ОК.03<br>ОК.04<br>ОК.05<br>ПК.1.4. |
|  | <b>Дифференцированный зачет</b>                                                                                                                                           | <b>2</b>  |                                    |
|  | <b>Всего:</b>                                                                                                                                                             | <b>36</b> |                                    |

### 3. Условия реализации программы дисциплины

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест: кабинет «Социально-экономических дисциплин»;

стол письменный - 16

стул - 32

стол преподавателя -1

стул преподавателя -1

моноблок -1

проектор -1

шкаф для документов -2.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### *Основные источники*

1.Бороздина, Г. В. Психология общения [Текст]: учебник / Г. В. Бороздина. – М.: Юрайт, 2020. - 463 с.

2.Корягина, Н. А. Психология общения [Текст]: учебник / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. - Москва: Юрайт, 2021. - 437 с.

3.Немов, Р. С. Психология [Электронный ресурс]: учебник / Р. С. Немов. – М.: Юрайт, 2022. – URL : [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

4. Шеламова, Г. М. Этикет делового общения: учебн. пособие для нач. проф. образования / - 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021.

5. Шеламова, Г. М. Основы деловой культуры: учебник для студ. учреждений нач. проф. образования / - 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022.

6. Шеламова, Г. М. Деловая культура и психология общения: учебник для нач. проф. образования / - 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.

##### *Интернет-ресурсы:*

1.Немов, Р. С. Психология [Электронный ресурс]: учебник / Р. С. Немов. – М.: Юрайт, 2016. – URL - Режим доступа: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)- (дата обращения: 20.01.2017).

2.Электронная библиотека учебников [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://studentam.net>- (дата обращения: 20.01.2017).

3.Библиотека «Пси-фактора». Психология бизнеса. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://psyfactor.org> - (дата обращения: 20.01.2017).

4.Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://school-collection.edu.ru> - (дата обращения: 20.01.2017).

#### Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения теоретических, практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по результатам промежуточной аттестации.

| Результаты обучения          | Критерии оценки                                    | Формы и методы оценки                                                           |
|------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Умеет:</b>                |                                                    |                                                                                 |
| - взаимодействовать в группе | - использует техники и приемы эффективного общения | Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения практических работ № 1-14 |

|                                                                                 |                                                                                                                                                            |                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - предлагать способы решения проблем к обсуждению и достижению результата       | - использует техники эффективного взаимодействия                                                                                                           | Работа с тестами<br>Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы                                                                        |
| - предупреждать и разрешать конфликтные ситуации                                | - прогнозирует конфликтные ситуации;<br>- использует способы разрешения конфликтов;<br>- использует различные стили поведения в конфликтных ситуациях      |                                                                                                                                            |
| - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения | - выявляет стрессогенные факторы;<br>- определяет эффективный способ саморегуляции для отдельной ситуации;<br>- использует различные способы саморегуляции |                                                                                                                                            |
| - принимать решения в нестандартных ситуациях                                   | - берет на себя ответственность за членов команды;<br>- проявляет лидерские качества                                                                       |                                                                                                                                            |
| <b>Знает:</b>                                                                   |                                                                                                                                                            |                                                                                                                                            |
| - приемов вербального и невербального общения                                   | - оперирует понятиями вербального и невербального общения;<br>- использует приемы и средства невербального общения                                         | Оценка участия в тренингах, выполнения тестовых заданий.<br>Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения практических работ №1-14 |
| - природу конфликтов                                                            | - определяет причины конфликтов;<br>- определяет виды конфликтных ситуаций;<br>- использует способы разрешения конфликтов.                                 |                                                                                                                                            |
| - психологические особенности личности                                          | - владеет знаниями о темпераменте;<br>- различает типы темпераментов;<br>- определяет психологические свойства личности.                                   |                                                                                                                                            |
| - правила, техники общения, ориентированные на делового партнера                | - использует вербальные и невербальные приемы общения;<br>использует тактические приемы эффективных переговоров                                            |                                                                                                                                            |
| - оптимальные методы предупреждения и преодоления конфликтных ситуаций          | - применяет правила поведения в конфликтных ситуациях;<br>- оценивает конфликтную                                                                          |                                                                                                                                            |

|  |                                                        |  |
|--|--------------------------------------------------------|--|
|  | ситуацию и выбирает оптимальны способ его преодоления. |  |
|--|--------------------------------------------------------|--|

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СТРОГАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОГСЭ.06 РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности  
43.02.15. Поварское и кондитерское дело**

Очер, 2025

Составитель: Чазова Т. Н., преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ  
«Строгановский колледж»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта

среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565; примерной рабочей программы дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла «Русский язык и культура речи» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования Протокол № 14 от «30» сентября 2022 г.; приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрированного 12.07.2023 № 74228)

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации программы учебной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОГСЭ. 06 «Русский язык и культура речи»**

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ. 06 «Русский язык и культура речи» (далее программа УД) – является частью основной профессиональной образовательной программы ГБПОУ «Строгановский колледж» по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», разработанной в соответствии с ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Русский язык и культура речи», и 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 или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Рабочая программа составлена для реализации очной формы обучения.

**1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ. 04 «Русский язык и культура речи» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в пределах освоения общего гуманитарного и социально-экономического цикла профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Рабочая программа учебной дисциплины «Культура речи» может быть использована при реализации основных программ профессионального обучения:

- программ профессиональной подготовки по специальностям / профессиям технического профиля;
- программ повышения квалификации по специальностям / профессиям технического профиля.

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



| Код и наименование формируемых компетенций                                                               | Планируемые результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                          | Общие (личностные и метапредметные)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Дисциплинарные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебной и исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями:</li> <li>б) совместная деятельность: <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> </li> <li>Овладение универсальными регулятивными действиями:</li> <li>г) принятие себя и других людей: <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки; развивать способность понимать мир с позиции другого человека;</li> </ul> </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров;</li> <li>- употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов, объем диалогического высказывания - не менее 78 реплик);</li> <li>- уметь выступать публично, представлять результаты учебной и исследовательской и проектной деятельности;</li> <li>- использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;</li> <li>- сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом;</li> <li>- сформировать системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические);</li> <li>- уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации, уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма;</li> <li>- уметь работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;</li> <li>- уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.</li> </ul> |

|                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебной и исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями:</li> <li>б) совместная деятельность: <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> </li> <li>Овладение универсальными регулятивными действиями:</li> <li>г) принятие себя и других людей: <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки; развивать способность понимать мир с позиции другого человека;</li> </ul> </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров;</li> <li>- употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов, объем диалогического высказывания - не менее 78 реплик);</li> <li>- уметь выступать публично, представлять результаты учебной и исследовательской и проектной деятельности;</li> <li>- использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;</li> <li>- сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом;</li> <li>- сформировать системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические);</li> <li>- уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации, уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма;</li> <li>- уметь работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;</li> <li>- уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.</li> </ul> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- уметь взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначениями.</li> <li>- осуществлять коммуникацию во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - владеть различными способами общения и взаимодействия;</li> <li>- аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств - развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul> | <p>1. Сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры; языка и истории; языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно – нравственных ценностей; сформированность ценного отношения к русскому языку;</p> <p>6. Сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, орфографические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике; корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями справочниками в электронном формате;</p> <p>9. Совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.</p> |
| <p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и</p> | <p>- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <p>2. Совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>культурного контекста.</p> | <p>свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира.</p> <p>- владение навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации разных видов и форм представления; - умение создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации.</p> | <p>устных монологических высказываний – не менее 100 слов; объем диалогического высказывания – не менее 7-8 реплик; совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;</p> <p>3. Сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов);</p> <p>4. Совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое);</p> <p>5. Обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса; расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная</p> |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе.</p> <p>6. Сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, орфографические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике; корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями справочниками в электронном формате;</p> <p>7. Обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой); языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы);</p> <p>8. Обобщение об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте.</p> |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> | <p>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира.</p> <p>- владение навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информацию разных видов и форм представления</p> | <p>Сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов); совершенствование и доработка технологических карт, использование профессиональной терминологии.</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы                                                         | Объем в часах |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Объем образовательной программы дисциплины                                 | 68            |
| в т.ч.                                                                     |               |
| Основное содержание                                                        | 58            |
| теоретическое обучение                                                     | 38            |
| практические занятия                                                       | 20            |
| Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) | 18            |
| в т. ч.:                                                                   |               |
| теоретическое обучение                                                     | -             |
| практические занятия                                                       | 18            |
| Самостоятельная работа                                                     | 2             |
| Индивидуальный проект (да/нет)**                                           | нет           |
| Консультации                                                               | 2             |
| Промежуточная аттестация (экзамен)                                         | 6             |

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ. 06 «Русский язык и культура речи»

| Наименование разделов и тем                                                                     | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Объем часов | Коды компетенций                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------|
| <b>Введение</b>                                                                                 | <b>Ведение.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>4</b>    |                                              |
|                                                                                                 | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |             |                                              |
|                                                                                                 | Нормативный аспект культуры речи. Язык и речь. Литературный язык: устная и письменная разновидности. Языковая норма, виды норм, колебания норм. Специфика устной и письменной речи, понятие культуры речи. Речевой этикет в профессиональной деятельности.                                                                                                                                             | 2           | ОК.01, ОК.02, ОК.04                          |
|                                                                                                 | <u><b>Самостоятельная внеаудиторная работа студентов. Профессионально - ориентированное содержание.</b></u><br>Составление таблицы «Формулы речевого этикета в профессиональной деятельности повара-кондитера»                                                                                                                                                                                         | 2           | ОК.01, ОК.02, ОК.04                          |
| <b>Раздел 1.</b>                                                                                | <b>Фонетика и орфоэпия.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>8</b>    |                                              |
| <b>Тема 1.1.</b><br><b>Фонетические единицы языка.</b><br><b>Особенности русского ударения.</b> | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |             |                                              |
|                                                                                                 | 1. Основные фонетические единицы. Изучение норм произношения гласных и согласных звуков. Произношение согласных перед Ё. Переход Е в О. Особенности русского ударения. Нормы ударения в современном русском языке.<br><u><b>Практическое занятие.</b></u> Ударение в различных частях речи (именах существительных, именах прилагательных, глаголах). Основные тенденции в развитии русского ударения. | 2<br>2      | ОК.01, ОК.02, ОК.04                          |
| <b>Тема 1.2.</b><br><b>Орфоэпические и акцентологические нормы русского литературного языка</b> | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |             |                                              |
|                                                                                                 | Стили произношения, произношение <b>чн, чт</b> , произношение некоторых согласных, непроносимых диалектных и просторечных произношений. Орфоэпические варианты русского произношения.                                                                                                                                                                                                                  | 2           | ОК.01, ОК.02, ОК.04                          |
|                                                                                                 | <u><b>Практическое занятие. Профессионально - ориентированное содержание.</b></u><br>Работа с орфоэпическим словарём. Работа с профессиональной терминологией.                                                                                                                                                                                                                                         | 2           | ОК.01, ОК.02, ОК.04, ПК.1.4; ПК.2.8; ПК.3.7. |
| <b>Раздел 2.</b><br><b>Лексика и</b>                                                            | <b>Слово и фразеологизм как единицы лексической системы.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>8</b>    |                                              |



|                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                           |                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>фразеология</b>                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                           |                                                                                          |
|                                                                                                                   | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                           |                                                                                          |
| <b>Тема 2.1.<br/>Слово и его<br/>лексическое<br/>значение.<br/>Лексические и<br/>фразеологические<br/>единицы</b> | Лексические и фразеологические единицы русского языка. Лексическое значение. Лексико-фразеологическая норма. Заимствованные слова в современном языке.<br><u><b>Практическое занятие. Профессионально -ориентированное содержание.</b></u><br>Особенности склонения заимствованных слов, названий различных блюд и их компонентов.                                                                                                                                                                                                                          | 4<br><br>2                | ОК.01, ОК.02,<br>ОК.04, ПК.1.4;<br>ПК.2.8; ПК.3.7.                                       |
| <b>Тема 2.2.<br/>Изобразительно -<br/>выразительные<br/>возможности<br/>лексики и<br/>фразеологии.</b>            | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                           |                                                                                          |
|                                                                                                                   | Синонимия и речевая культура, слова – паронимы в речи. Фразеологизмы и крылатые выражения. Лексические ошибки и их виды: тавтология, алогизмы.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2                         | ОК.01, ОК.02,<br>ОК.04                                                                   |
| <b>Раздел 3.<br/>Части речи</b>                                                                                   | <b>Самостоятельные и служебные части речи</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>12</b>                 |                                                                                          |
| <b>Тема 3.1.<br/>Нормы<br/>употребления<br/>частей речи.<br/>Ошибки в<br/>формообразовании<br/>слов.</b>          | Содержание учебного материала.<br>1. Самостоятельные части речи. Их нормативное употребление.<br>2. Служебные части речи. Их нормативное употребление.<br>3. Ошибки в речи. Ошибки в формообразовании и тексте. Формы слова. Требования к употреблению различных частей речи.<br>4. Колебания морфологических норм, вариативность в форме слова<br><u><b>Практическое занятие. Профессионально -ориентированное содержание.</b></u><br>Работа с текстом. Выявление и исправление морфологических ошибок в текстах технологических карт, сборников рецептур. | 4<br>2<br>2<br>2<br><br>2 | ОК.01, ОК.02,<br>ОК.04<br><br><br><br>ОК.01, ОК.02,<br>ОК.04, ПК.1.4;<br>ПК.2.8; ПК.3.7. |
| <b>Раздел 4.<br/>Нормы русского<br/>правописания</b>                                                              | <b>Графика и орфография.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>10</b>                 |                                                                                          |
| <b>Тема 4.1.</b>                                                                                                  | Содержание учебного материала.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                           |                                                                                          |

|                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                        |           |                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------|
| <b>Орфография и пунктуация</b>                                                                                    | 1. Типы и виды орфограмм. Роль грамматического анализа при написании слов различной структуры и значение русской пунктуации, функции знаков препинания.                                                                                                | 4         | ОК.01, ОК.02, ОК.04                          |
|                                                                                                                   | 2. Роль пунктуации в общении, смысловая роль знаков в тексте. Пунктуация и интонация при оформлении чужой речи. Цитирование.                                                                                                                           | 4         |                                              |
|                                                                                                                   | <u><b>Практическое занятие. Профессионально -ориентированное содержание.</b></u><br>Выполнение упражнений. Выявление и исправление ошибок, нарушающих единство текста (Работа с текстами рецептов, технологических карт, сборниками рецептов)          | 2         | ОК.01, ОК.02, ОК.04, ПК.1.4; ПК.2.8; ПК.3.7. |
| <b>Раздел 5.<br/>Текст. Стили текста</b>                                                                          | <b>Текст. Стили текста</b>                                                                                                                                                                                                                             | <b>18</b> |                                              |
| <b>Тема 5.1.<br/>Текст и его структура.<br/>Функционально-смысловые типы речи.</b>                                | Содержание учебного материала.                                                                                                                                                                                                                         |           |                                              |
|                                                                                                                   | Признаки текста, абзац, смысловые типы речи. Сокращение, план, тезисы, выписки, конспект, реферат, аннотация, рецензия. Стилистическая норма.                                                                                                          | 2         | ОК.01, ОК.02, ОК.04                          |
|                                                                                                                   | <u><b>Практическое занятие. Профессионально -ориентированное содержание.</b></u><br>Составление тезисов, реферирование. Работа по составлению планов, рецензий, аннотаций профессиональных текстов, тематических научных статей.                       | 2         | ОК.01, ОК.02, ОК.04, ПК.1.4; ПК.2.8; ПК.3.7. |
| <b>Тема 5.2.<br/>Типы речи.<br/>Описание, повествование, рассуждение, характеристика, определение, сообщение.</b> | Содержание учебного материала.                                                                                                                                                                                                                         |           |                                              |
|                                                                                                                   | Описание научное, художественное.<br>Повествование, тексты повествовательного типа. Рассуждение: характерные особенности типов речи.<br>Особенности характеристики, её разновидности. Типы определений, их стилистическая окраска.                     | 2<br>2    | ОК.01, ОК.02, ОК.04                          |
|                                                                                                                   | <u><b>Практическое занятие. Профессионально -ориентированное содержание.</b></u><br>Составление резюме.                                                                                                                                                | 4         |                                              |
|                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                        |           |                                              |
| <b>Тема 5.3.<br/>Функциональные стили русского языка.</b>                                                         | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                          |           |                                              |
|                                                                                                                   | Функциональные стили литературы: разговорный, официальный, научный, публицистический, художественный. Особенности построения текста.<br>Жанры деловой и учебно-научной литературы.<br>Особенности составления документов личного и делового характера. | 4         | ОК.01, ОК.02, ОК.04                          |

|               |                                                                                                                                                                              |          |                                                    |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------------------|
|               | <b><u>Практическое занятие. Профессионально -ориентированное содержание.</u></b><br>Работа с тестом. Создание текстов в жанрах официально-делового и учебно-научного стилей. | 2        | ОК.01, ОК.02,<br>ОК.04, ПК.1.4;<br>ПК.2.8; ПК.3.7. |
|               | <b>Консультации</b>                                                                                                                                                          | <b>2</b> |                                                    |
|               | <b>Экзамен</b>                                                                                                                                                               | <b>6</b> |                                                    |
| <b>Всего:</b> |                                                                                                                                                                              |          |                                                    |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Освоение программы учебной дисциплины ОГСЭ.06 «Русский язык и культура речи» предполагает наличие в образовательной организации учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период вне- учебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся<sup>1</sup>.

Мастерских *не предусмотрено*.

Лабораторий *не предусмотрено*.

Оборудование учебного кабинета:

- в кабинете имеется мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по Культуре речи, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины Культура речи входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
  - наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, и др.);
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
  - комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины Культура речи, рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской *(не предусмотрено)*.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения (перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

##### Основные источники

1. Антонова Е. С., Воителева Т. М. Русский язык и культура речи. – М.: ОИЦ «Академия» 2022.
2. Введенская Л.А, Черкасова М.Н. Русский язык и культура речи. Учебное пособие.- Феникс, 2024.
3. Власенков А.И. Рыбченкова Л.М. Русский язык. Учебник. Базовый уровень. 10-11 классы. М.,

---

<sup>1</sup> Письмо Министерства образования и науки РФ от 24.11.2011 № МД-1552/03 «Об оснащении обще-образовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием».

2024.

4. Черняк В.Д. Русский язык и культура речи. Учебник и практикум для СПО, Юрайт, 2025.

#### **Дополнительные источники**

1. Воителева Т.М. Теория и методика обучения русскому языку. – М., 2020.
2. Готовимся к единому государственному экзамену / Вакурова О.Ф., Львова С.И., Цыбулько И.П. – М. 2022.
3. Гвоздарев Ю.А. Современный русский язык Лексикология и фразеология. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2024.
4. Граудина Л.К. Культура русской речи, М., 2023.
5. Кожина М.Н. Стилистика русского языка, М., 2024.
6. Лекант П.А., Самсонов Н.Б., Маркелова Т.В. Русский язык и культура речи: Учебник для ссузов – М.: Дрофа, 2020.
7. Мальцева Л.И. Русский язык 10-11 класс. Тематические тесты. Подготовка к ЕГЭ. - М.:НИИ школьных технологий, 2022.
8. Рахманин Л. В. Стилистика деловой речи и редактирование служебных документов: пособие для сред. уч. заведений. М., 2021.

#### **Словари**

1. Горбачевич К. С. Словарь трудностей современного русского языка. — СПб., 2022.
2. Граудина Л.К., Ицкович В.А., Катлинская Л.П. Грамматическая правильность русской речи.
3. Стилистический словарь вариантов. — 2-е изд., испр. и доп. — М., 2024.
4. Иванова О. Е., Лопатин В. В., Нечаева И. В., Чельцова Л. К. Русский орфографический словарь: около 180 000 слов / Российская академия наук. Институт русского языка им. В. В. Виноградова / под ред. В. В. Лопатина. — 2-е изд., испр. и доп. — М., 2022.
5. Крысин Л. П. Толковый словарь иноязычных слов. — М., 2024.
6. Лекант П. А., Леденева В. В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. — М., 2023.
7. Львов В. В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. — М., 2022.
8. Ожегов С. И. Словарь русского языка. Около 60 000 слов и фразеологических выражений. — 25-е изд., испр. и доп. /под общ. ред. Л. И. Скворцова. — М., 2021.
9. Розенталь Д. Э., Краснянский В. В. Фразеологический словарь русского языка. — М., 2024.
10. Скворцов Л. И. Большой толковый словарь правильной русской речи. — М., 2025.
11. Ушаков Д. Н., Крючков С. Е. Орфографический словарь. — М., 2015.
12. Через дефис, слитно или раздельно?: словарь-справочник русского языка / сост. В. В. Бурцева. — М., 2022.

#### **Интернет-ресурсы**

[www.eor.it.ru/eor](http://www.eor.it.ru/eor) (учебный портал по использованию ЭОР).

[www.ruscorpora.ru](http://www.ruscorpora.ru) (Национальный корпус русского языка — информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме).

[www.russkijazik.ru](http://www.russkijazik.ru) (энциклопедия «Языкознание»).

[www.etymolog.ruslang.ru](http://www.etymolog.ruslang.ru) (Этимология и история русского языка).

[www.rus.1september.ru](http://www.rus.1september.ru) (электронная версия газеты «Русский язык»). Сайт для учителей «Я иду на урок русского языка».

[www.uchportal.ru](http://www.uchportal.ru) (Учительский портал. Уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе).

[www.Ucheba.com](http://www.Ucheba.com) (Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» ([www.uroki.ru](http://www.uroki.ru)))

[www.metodiki.ru](http://www.metodiki.ru) (Методики).

[www.posobie.ru](http://www.posobie.ru) (Пособия).

[www.it-n.ru/communities.aspx?cat\\_no=2168&tmpl=com](http://www.it-n.ru/communities.aspx?cat_no=2168&tmpl=com) (Сеть творческих учителей. Информационные технологии на уроках русского языка и литературы).

[www.prosv.ru/umk/konkurs/info.aspx?ob\\_no=12267](http://www.prosv.ru/umk/konkurs/info.aspx?ob_no=12267) (Работы победителей конкурса «Учитель — учителю» издательства «Просвещение»).

[www.spravka.gramota.ru](http://www.spravka.gramota.ru) (Справочная служба русского языка).

[www.slovari.ru/dictsearch](http://www.slovari.ru/dictsearch) (Словари. ру).

[www.gramota.ru/class/coach/tbgramota](http://www.gramota.ru/class/coach/tbgramota) (Учебник грамоты).

[www.gramota.ru](http://www.gramota.ru) (Справочная служба).

[www.grammar.ru/EXM](http://www.grammar.ru/EXM) (Экзамены. Нормативные документы)

## КОНТРОЛИ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, проверки самостоятельной работы, а также выполнения студентами индивидуальных заданий.

| Результаты обучения(освоенные умения, усвоенные знания)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать языковые нормы письменной и устной речи, выразительные средства литературного языка;</li> <li>- выявлять орфоэпические, лексические, словообразовательные и иные ошибки и недочеты в специально подобранных текстах и в своей речи;</li> <li>- анализировать и преобразовывать тексты;</li> <li>- самостоятельно создавать тексты типа повествования, описания, рассуждения с учетом нормативных требований;</li> <li>- применять навыки связной устной речи;</li> <li>- правильно и грамотно использовать профессиональную и терминологическую лексику.</li> </ul> | <p><b>Формы:</b><br/>Текущий, предварительный, итоговый</p> <p><b>Методы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос;</li> <li>- терминологические кроссворды;</li> <li>- письменное или компьютерное тестирование и написание эссе;</li> <li>- подготовка рефератов, электронных презентаций;</li> <li>- обзор информационных источников, в том числе Интернет;</li> <li>- участие в дискуссиях, деловых и ролевых играх;</li> <li>- психологический тренинг;</li> <li>- анализ адаптированного и неадаптированного текста, схем, таблиц, диаграмм, аудио-визуального ряда;</li> <li>- участие в конкурсах, викторинах, олимпиадах, конференциях;</li> <li>- подготовка дисциплинарных и междисциплинарных проектов по социальной проблематике;</li> <li>- подготовка учебных портфолио и др.</li> </ul> |
| <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- различие между языком и речью;</li> <li>- функции языка как средства выражения понятий, мыслей; как средства общения между людьми;</li> <li>- стилистическое расслоение современного русского языка, качества литературной речи;</li> <li>- нормы и выразительные средства русского литературного языка.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                              | <p><b>Формы:</b><br/>Текущий, предварительный, итоговый</p> <p><b>Методы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос;</li> <li>- терминологические кроссворды;</li> <li>- письменное или компьютерное тестирование и написание эссе;</li> <li>- подготовка рефератов, электронных презентаций;</li> <li>- обзор информационных источников, в том числе Интернет;</li> <li>- участие в дискуссиях, деловых и ролевых играх;</li> <li>- психологический тренинг;</li> <li>- анализ адаптированного и неадаптированного текста, схем, таблиц, диаграмм, аудио-визуального ряда;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                   |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в конкурсах, викторинах, олимпиадах, конференциях;</li> <li>- подготовка дисциплинарных и междисциплинарных проектов по социальной проблематике;</li> <li>- подготовка учебных портфолио и др.</li> </ul> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СТРОГАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ЕН.01 ХИМИЯ**

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности

**43.02.15. Поварское и кондитерское дело**

Очер, 2025

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

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

Составитель: Лунегова Т. Н., преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ «Строгановский колледж»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565; примерной рабочей программы общего гуманитарного и социально-экономического цикла «Химия» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования Протокол № 14 от «30» сентября 2022 г.; приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрированного 12.07.2023 № 74228)

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН. 01 ХИМИЯ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном обучении (в программах профессиональной подготовки, переподготовки, повышения квалификации).

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл.

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

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

применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;

использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;

описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;

проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование;

выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;

проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;

выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;

соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

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

основные понятия и законы химии;

теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; понятие химической кинетики и катализа;

классификацию химических реакций и закономерности их протекания; обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;

окислительно-восстановительные реакции, реакционного обмена;

гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;

тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;  
свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;  
дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;  
роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;  
основы аналитической химии;  
основные методы классического количественного и физико-химического анализа;  
назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;  
методы и технику выполнения химических анализов; приемы безопасной работы в химической лаборатории.

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины**

общий объем учебной нагрузки обучающегося- 162 часа, в том числе:  
учебной нагрузки обучающегося во взаимодействии с преподавателем - 144 часов;  
самостоятельной работы обучающегося - 10 час; консультации – 2 часа, экзамен - 6 часов

#### **1.5. Компетенции, на формирование которых направлена учебная дисциплина:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.3. Осуществлять

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое

оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое

оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и

горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Химия

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

| Вид учебной работы                                                                                         | Объем часов       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>Общий объем учебной нагрузки</b>                                                                        | <b>162</b>        |
| <b>Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>                                                 | <b>144</b>        |
| в том числе:<br>лекции<br>практические задания;<br><br>контрольная работа.                                 | 80<br><br>60<br>4 |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                                                                  | <b>10</b>         |
| в том числе:<br>написание сообщений;<br>написание реферата;<br>создание презентации;<br>заполнение таблиц. |                   |
| <b>Консультации</b>                                                                                        | 2                 |
| <b>Промежуточная аттестация в форме Экзамен</b>                                                            | <b>6</b>          |



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Химия

| Наименование разделов и тем                                                    | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся                                                                                                  |                                                                                                                                                                                    | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенции     |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------|
| 1                                                                              | 2                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                    | 3           | 4                                    |
| <b>Раздел 1.</b><br><b>Физическая химия</b>                                    |                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                    | 88          |                                      |
| <b>Тема 1.1.</b><br><b>Основные понятия общей химии</b>                        | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                    | 13          |                                      |
|                                                                                | 1                                                                                                                                                                                                      | <b>Основные понятия и законы химии:</b> Основные понятия и законы химии; вещества простые и сложные; свойства веществ; химический элемент и формы его существования; законы химии. | 3           | <b>ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10</b> |
|                                                                                | 2                                                                                                                                                                                                      | <b>Решение задач по теме «Законы химии»:</b> основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности                                                       | 2           | <b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10</b>      |
|                                                                                | 3                                                                                                                                                                                                      | <b>Практическая работа «Приемы безопасной работы в химической лаборатории:</b> приемы безопасной работы в химической лаборатории.»                                                 | 2           | У1, 31                               |
|                                                                                | 4                                                                                                                                                                                                      | <b>Практическая работа «Назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры:</b> лабораторное оборудование и правила его использования».                    | 2           | ОК 1-ОК3<br>ОК5, ОК7,                |
|                                                                                | <b>Практическая работа :</b><br>Решение задач по теме «Законы химии».<br>Оборудование и приемы работы в химической лаборатории.                                                                        |                                                                                                                                                                                    | 2<br>2      |                                      |
|                                                                                | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b><br>Подготовка рефератов: Биографии Демокрита, М.В. Ломоносова, Д. Дальтона, А. Лавуазье, Энштейна, Ж. Пруста, Ж. Гей-Люссака, А. Авогадро, Д.И. Менделеева. |                                                                                                                                                                                    | 2           |                                      |
| <b>Тема 1.2.</b><br><b>Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                    | 25          |                                      |
|                                                                                | 1                                                                                                                                                                                                      | <b>Понятие химической термодинамики:</b> основные понятия; параметры состояния; термодинамические процессы; законы термодинамики. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса.     | 4           | ОК7, ОК9<br>ОК10                     |
|                                                                                | 2                                                                                                                                                                                                      | <b>Практическая работа по теме «Законы термодинамики»:</b> проводить расчеты по химическим                                                                                         | 2           |                                      |

|                                                              |                                                                                                                                                                                      |    |                                 |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------------|
|                                                              | формулам и уравнениям реакции.»                                                                                                                                                      |    | OK 1-OK5,                       |
|                                                              | 3 Практическая работа «Классификация химических реакций: обмен, разложения, соединения, замещения                                                                                    | 2  |                                 |
|                                                              | 4 Практическая работа «Решение задач по теме «Типы химических реакций»: проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции.»                                              | 2  | OK 1-OK5                        |
|                                                              | 5 Практическая работа «Тепловой эффект химической реакции Реакции термохимии понятие; основные законы». Калорийность продуктов питания.                                              | 2  |                                 |
|                                                              | 6 Практическая работа «Окислительно-восстановительные реакции: понятие окислительно-восстановительные реакции, окислитель, восстановитель».                                          | 2  | OK 1-OK4                        |
|                                                              | 7 Практическая работа «Решение задач по теме «Окислительно-восстановительные реакции»: проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции.»                               | 2  | OK 1-OK4                        |
|                                                              | 8 Практическая работа «Реакции ионного обмена: понятие реакции ионного обмена; полные и сокращенные реакции ионного обмена.»                                                         | 2  | OK 1-OK4                        |
|                                                              | 9 Практическая работа «Решение задач по теме «Реакции ионного обмена» : проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции»                                               | 2  | OK 1-OK4                        |
|                                                              | Контрольная работа №1.                                                                                                                                                               | 1  |                                 |
|                                                              | Практическая работа:<br>Решение задач по теме «Законы термодинамики».                                                                                                                | 4  |                                 |
|                                                              | Самостоятельная работа обучающихся:<br>Подготовка презентаций: Посуда на кухне «деревянная, чугунная, стеклянная, хрустальная, алюминиевая».                                         | 2  | OK 1-OK4<br>ПК 6.3              |
| Тема 1.3.<br>Агрегатные состояния веществ, их характеристика | Содержание учебного материала                                                                                                                                                        | 15 |                                 |
|                                                              | 1 Агрегатное состояние вещества: Типы химической связи. Типы кристаллических решёток. Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. Вязкость. | 2  | У1, У6, 315-17 OK 1-OK3<br>OK10 |

|                                                    |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |                                       |
|----------------------------------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------|
|                                                    | 2 | <b>Вещества, изменяющие консистенцию продуктов питания:</b> загустители и студнеобразователи; гелеобразователи; эмульгаторы и стабилизаторы; комплексообразующие и осветлители; поверхностно-активные вещества (ПАВ); Поверхностно – активные и поверхностно – неактивные вещества. Правило Траубе-Дюкло; роль поверхностно активных веществ в эмульгировании, пенообразовании, их использование в санитарии. Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, желированных блюд, каш). | 3  | ПК 1.3, 1.4<br>ПК 3.4,3.5<br>ОК 1-ОК3 |
|                                                    | 3 | <b>Химические процессы, лежащие в основе производства продуктов питания:</b> изменения основных веществ, в процессе приготовления пищевых продуктов; замораживание пищевых продуктов жидким газом; влияние вязкости на качество (в том числе консистенцию) пищевых продуктов: супов, студней, желированных блюд, каш, пюре, изделий из теста; температура плавления и температура дымообразования пищевых жиров.                                                                                                                                                                                   | 2  | ОК 1-ОК3<br>ПК 3.2, 3.4               |
|                                                    | 4 | <b>Сублимация:</b> ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра при приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2  | ОК 1-ОК3<br>ПК 3.5, 3.6, 3.7          |
|                                                    | 5 | <b>Твердое состояние вещества.</b> Кристаллическое и аморфное состояния.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2  |                                       |
|                                                    |   | <b>Практические работа:</b><br>Определение наличия крахмала в пищевой продукции.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 4  |                                       |
|                                                    |   | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b><br>Заполнить таблицу «Агрегатное состояние вещества».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1  |                                       |
| <b>Тема 1.4.<br/>Химическая кинетика и катализ</b> |   | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 13 |                                       |
|                                                    | 1 | <b>Понятия химической кинетики и катализа:</b> предмет химической кинетики; скорость химической реакции: влияние природы реагирующих веществ, площади поверхности, температуры и концентрации на скорость реакции; правило Вант-Гоффа; закон действующих масс; скорость реакции в гетерогенных системах, роль диффузии; теория катализа, катализаторы. Различный температурный режим приготовления мясных и рыбных бульонов, овощных и яичных блюд, хлебобулочных изделий; температурный режим хранения пищевого сырья и продуктов питания; влияние температур на скорость химических процессов.   | 4  | ОК 1-7<br>ПК 2.8                      |

|  |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |                                 |
|--|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------------|
|  | 2 | <b>Ферментативные процессы при производстве пищевых продуктов:</b> образование меланоидов; брожение; факторы, влияющие на скорость химических и биохимических реакций при переработке пищевого сырья; ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов                                                                                                                      | 3 | ОК 9, ПК 3.2                    |
|  | 3 | <b>Обратимые и необратимые химические реакции:</b> понятие; экзотермические и эндотермические реакции; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции.                                                                                                                                                                                                                      | 3 | ОК 1, ОК 9                      |
|  | 4 | <b>Химическое равновесие:</b> понятие; константа равновесия и ее физический смысл; принцип Ле-Шателье; влияние температуры, давления и концентрации на смещение химического равновесия; влияние температуры и давления на сдвиг равновесия (на примере варки мясных бульонов); использование вакуумных аппаратов; применение принципа Ле-Шателье к биохимическому процессу дыхания плодов. | 3 | ОК9,10 ПК 3.2, ПК 3.6, 3.7, 5.2 |

|                                     |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |                               |
|-------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------|
|                                     |                                      | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b><br>Подготовка сообщения «Значение ферментов в технологии производства продуктов»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2  |                               |
| <b>Тема 1.5. Свойства растворов</b> | <b>Содержание учебного материала</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 13 |                               |
|                                     | 1                                    | <b>Растворы:</b> общая характеристика растворов; механизм растворения; растворимость газов в жидкостях, использование теории растворов при приготовлении и хранении газированных напитков; растворимость жидкостей, ее виды; растворимость твердых веществ, зависимость от температуры и степени измельчения; использование этих факторов в технологических процессах приготовления пищи; свойство разбавленных растворов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2  | ОК 1-7, 9, ПК 4.6             |
|                                     | 2                                    | <b>Диффузия и осмос в растворах:</b> понятие диффузии, зависимость скорости диффузии от температуры, размеров частиц, вязкости, среды; формула Эйнштейна; закон Фика; влияние скорости диффузии на количество экстрактивных веществ выделяемых мясом, рыбой, овощами в различных технологических режимах, возможность управления технологическими процессами; роль диффузии в хлебопечении, ее влияние на качество продукции; значение диффузии в физиологии питания; осмос и осмотическое давление; закон Вант-Гоффа; значение осмоса в процессах усвоения пищи микроорганизма обмена веществ, при консервировании пищевых продуктов; роль диффузии в технологические процессы приготовления пищи, в процессах обмена веществ, в процессах усвоения пищи. | 3  | ОК 1-7, 9,10 ПК 2.2<br>ПК 2.5 |
|                                     | 3                                    | <b>Чистые вещества и смеси:</b> понятие чистые вещества и смеси; компоненты; примеры; свойства; Экстракция: понятие, ее практическое применение в технологических процессах.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2  | ПК 4.5                        |

|                                     |                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |                               |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------|
|                                     | 4                                                                                                     | <b>Гидролиз солей:</b> теория электрической диссоциации; сильные и слабые электролиты; степень диссоциации, ее зависимость от температуры и концентрации раствора; водородный показатель; зависимость между концентрацией ионов водорода pH среды; процесс гидролиза; типы гидролиза; соли не подвержающиеся гидролизу; факторы, влияющие на изменение скорости гидролиза; значение гидролиза солей, используемых в пищевой промышленности: хлорида натрия (пищевая соль), используемого в качестве пищевой добавки, гидрокарбоната натрия (пищевая сода), карбоната аммония – используемых в качестве разрыхлителей теста, хлорида кальция, используемого для определения свежести молока.      | 2  | ОК 01-02. 03,<br>04<br>ПК 3.3 |
|                                     | <b>Практическая работа:</b><br>Определение pH среды растворов.<br>Разделение смесей, очистка веществ. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 4  |                               |
|                                     | <b>Тема 1.6. Содержание учебного материала</b>                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 9  |                               |
| <b>Поверхностные явления</b>        | 1                                                                                                     | <b>Адсорбция:</b> ее сущность; виды адсорбции; характеристика процесса в зависимости от температуры, площади поверхности, избирательный характер; адсорбция на поверхности раствор – газ; уравнение Гиббса, его анализ; поверхностно – активные и поверхностно – неактивные вещества; адсорбция газов и растворенных веществ твердыми адсорбентами; строение твердой поверхности, твердые адсорбенты; гидрофильные и гидрофобные поверхности; применение адсорбции в технологических процессах: в процессе осветления мясных и рыбных бульонов, фруктово-ягодных сиропов, при использовании пищевых красителей, при производстве сахара, глюкозы, вин, ионитного молока; очистка питьевой водой. | 8  | ОК 01-04<br>ПК 2.7<br>ПК 2.8  |
|                                     | <b>Контрольная работа №2</b>                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1  |                               |
| <b>Раздел 2. Коллоидная химия</b>   |                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 18 |                               |
| <b>Тема 2.1. Дисперсные системы</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 10 |                               |
|                                     | 1                                                                                                     | <b>Дисперсные системы:</b> Определение коллоидной химии: объекты и цели её изучения, связь с дисциплинами; классификация дисперсных систем; классификация коллоидных систем по агрегатному состоянию дисперсной фазы и среды; понятие дисперсность, дисперсная фаза, дисперсная среда, степень дисперсности; использование дисперсных систем в технологии приготовления пищи; связь коллоидной химии с микробиологией, физиологией питания, санитарией, товароведением.                                                                                                                                                                                                                          | 2  | ОК 01-04<br>ПК 3.5 ПК3.7      |

|                  |                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |                                  |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------------------------|
|                  | 2                                                                                         | <b>Коллоидные растворы (золи):</b> понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов. Методы получения коллоидных растворов и очистки. Устойчивость и коагуляция зелей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов. | 2 | ОК 01-04<br>ПК 3.2 ПК 3.6        |
|                  | 3                                                                                         | <b>Грубодисперсные системы:</b> Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение. Эмульсии. Пены. Порошки. Аэрозоли, дымы, туманы. Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов.                                        | 2 | ОК 01-04<br>ПК 3.2 ПК 3.6 ПК 4.2 |
|                  | <b>Практическая работа:</b><br>Получение коллоидных растворов, устойчивых эмульсий и пен. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 4 | 2 ПК 3.6 ПК 4.2                  |
| <b>Тема 2.2.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 8 |                                  |

|                                                                           |                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |        |                                  |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------------------------|
| <b>Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов</b> | 1                                                                                                                                                           | <b>Высокомолекулярные соединения:</b> Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения. Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы влияющие на данные процессы. Студни, методы получения, синерезис.                                                                                       | 2      | ОК 01-04<br>ПК 3.2 ПК 3.6 ПК 4.2 |
|                                                                           | 2                                                                                                                                                           | <b>Изменение белков, жиров, углеводов в технологических процессах:</b> общие свойства белков: денатурация, гидролиз, разложение; качественные реакции на белки; гидролиз жиров, гидрирование жиров, расщепление жиров в организме человека; значение жиров для организма человека; применение жиров в пищевой промышленности; причины порчи жиров; брожение глюкозы, инверсия сахарозы, денатурация, клейстеризация крахмала. | 2      | ОК 01-04<br>ПК 5.2 ПК 5.6 ПК 4.2 |
|                                                                           | <b>Практическая работа:</b><br>Изучение процессов набухания и студнеобразования.                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 4      | ОК 01-04<br>ПК 3.6 ПК            |
|                                                                           | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b><br>Подготовить презентацию «Витамины и их значение для человека».<br>Контрольная работа № 3 «Дисперсные системы» |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2<br>1 | 5.6 ПК 4.2                       |
| <b>Раздел 3. Аналитическая химия</b>                                      |                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 32     |                                  |
| <b>Тема 3.1.</b>                                                          | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 5      |                                  |

|                                                   |                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |                                   |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------|
| <b>Качественный анализ</b>                        | 1                                                                                                                     | <b>Основы аналитической химии:</b> цели и задачи аналитической химии; историю развития аналитической химии; задачи; роль аналитической химии в пищевой промышленности; основные методы проведения качественного анализа: понятие об основных методах исследования: «сухой», «мокрый», их краткая характеристика, макро, микро-, полумикрометод; аналитические реакции; реактивы, чистота веществ. Характеристика аналитических реакций: реакции в пробирке; микрокристаллоскопические реакции; капельные реакции; пирохимические реакции. | 5  | ОК 01-04                          |
|                                                   | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 9  |                                   |
| <b>Тема 3.2. Классификация катионов и анионов</b> | 1                                                                                                                     | <b>Классификация катионов:</b> аналитическая классификация катионов; сероводородная классификация катионов; аналитические сигналы на катионы первой и второй группы; групповые и частные реактивы; использование аналитических реакций катионов первой аналитической группы в пищевой промышленности для определения количества вложенной пищевой соли в пищу.                                                                                                                                                                            | 2  | ОК 01-04<br>ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 3.2. |
|                                                   | 2                                                                                                                     | <b>Практическая работа «Классификация анионов:</b> аналитическая классификация анионов; аналитические сигналы на анионы первой, второй, третьей группы.»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2  |                                   |
|                                                   | 3                                                                                                                     | <b>Практическая работа «Анализ неизвестного вещества:</b> анализ твердого вещества; стадии и схема анализа; анализ раствора; явления, сопровождающие анализ; соли растворимые, труднорастворимые; применение.»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2  | ОК 01-04<br>ПК 1.2 ПК 1.3         |
|                                                   | <b>Практическая работа:</b><br>Определение катионов и анионов в составе неорганических веществ.<br>Анализ сухой соли. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 3  | ОК 01-04<br>ПК 1.2 ПК 1.3         |
| <b>Тема 3.3. Методы количественного анализа</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 13 |                                   |
|                                                   | 1                                                                                                                     | <b>Основные понятия количественного анализа:</b> задачи и методы количественного анализа; ошибки количественного анализа; точность количественного анализа.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1  |                                   |
|                                                   | 2                                                                                                                     | <b>Гравиметрический метод анализа:</b> сущность гравиметрического анализа; классификация методов; основные операции и требования метода; оборудование и расчеты в гравиметрическом анализе; техника гравиметрического анализа; требования к осадкам.                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2  | ОК 01-04                          |
|                                                   | 3                                                                                                                     | <b>Титриметрический анализ:</b> классификация методов титриметрического анализа; расчеты в титриметрическом анализе                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1  | ОК 01-04                          |
|                                                   | 4                                                                                                                     | <b>Метод комплексонометрического титрования:</b> история метода; характеристика метода;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |                                   |
|                                                   |                                                                                                                       | рабочие вещества; возможности метода; понятие о комплексонах; современные комплексоны; способы фиксирования точки эквивалентности.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    | ОК 01-04                          |

|                  |                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |                    |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------|
|                  | 5                                                                                                         | <b>Методы кислотно-основного титрования:</b> методы нейтрализации (кислотно-основного титрования); ацидиметрия и алкалиметрия; выбор индикатора; интервал перехода, показатель индикатора, показатель титрования; кривые титрования, ошибки титрования; применение в пищевой промышленности. <b>ПР.3</b>                      | 2 |                    |
|                  | 6                                                                                                         | <b>Методы окислительно-восстановительного титрования:</b> сущность метода; перманганатометрия, иодометрия; рабочие растворы, исходное вещество, индикаторы; классификация методов редоксиметрии; редокс-потенциалы; константы равновесия редокс-реакций; кривые методов; индикаторы методов редоксиметрии; применение метода. | 2 | ОК 01-04<br>ПК 6.4 |
|                  | 7                                                                                                         | <b>Методы осадительного титрования:</b> сущность, теоретические основы методов; рабочие вещества в методах; выбор индикатора; индикаторы методов титрования по методу осаждения; область применения методов.                                                                                                                  | 1 | ОК 01-04<br>ПК 6.4 |
|                  | <b>Практическая работа:</b><br>Определение кислотности муки.<br>Определение титруемой кислотности молока. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 4 | ОК 01-04<br>ПК 5.1 |
| <b>Тема 3.4.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 5 |                    |

|                                                            |                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                  |        |          |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|
| <b>Физико-химические методы анализа</b>                    | 1                                                                                                   | <b>Физико-химические методы анализа:</b> электрохимические, хроматографические, спектроскопические, фотометрические методы анализа; сущность физико-химических методов анализа и их особенности. | 4      | ОК 01-04 |
|                                                            | <b>Контрольная работа №4</b>                                                                        |                                                                                                                                                                                                  | 1      |          |
|                                                            | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b><br>Написание сообщений по теме: «Люминесцентный анализ». |                                                                                                                                                                                                  | 2      |          |
| <b>Самостоятельная работа<br/>Дифференцированный зачет</b> |                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                  | 6<br>2 |          |
| <b>Всего</b>                                               |                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                  | 144    |          |



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.01 Химия**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Химия. Биология. Экология» и лаборатории .

##### **Оборудование учебного кабинета «Химия. Биология. Экология»:**

Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1 шт, 12 столов ученических, 24 стульев ученических, доска – 1 шт.);  
информационно-коммуникативные средства (компьютер – 1 шт.); экранно-звуковые пособия (проектор – 1 шт, колонки – 1 шт.)  
приборы и наборы для постановки демонстрационного и ученического эксперимента-5шт;  
реактивы.  
Комплект моделей атомов,  
Комплект моделей кристаллических решеток  
Наглядные пособия (стенды и плакаты):  
Таблица «Периодическая система элементов Д. И. Менделеева»  
Таблица «Электрохимический ряд напряжений металлов»  
Таблица «Растворимость солей, оснований, кислот в воде»  
Таблица «Индикаторы»  
Таблица «Основные классы органических соединений»  
Таблицы: Виды изомерии, Гидролиз водных растворов, Строение атома углерода, Этилен, Бензол, Ацетилен, Синтез аммиака,  
Портреты ученых  
Дидактические материалы для текущего контроля (тематического) – 30 комплектов  
Развивающие упражнения – 10 шт.  
Программное обеспечение:  
ОС Microsoft Windows

#### **3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

Основные источники:

- А.А. Ищенко Аналитическая химия в 2 частях: учебное пособие для СПО / 2024
- 1.Белик В.В. Физическая и коллоидная химия : учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования / В.В. Белик, К.И. Киенская.– М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 288 с.
  2. Валова (Копылова), В. Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа [электронный ресурс] : Практикум / В. Д. Валова (Копылова), Е. И. Паршина. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013г
  - 3.Кудряшева, Н.С. Физическая и коллоидная химия [Текст]: учебник и практикум для СПО / Н.С. Кудряшева, Л.Г. Бондарева. – 2-е изд., перер. и доп. – М.: Издательство «Юрайт», 2018. –

Интернет-ресурсы:

1. Аналитическая химия [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.chem-astu.ru/chair/study/anchem>, свободный. – Загл. с экрана.

2.Глубоков, Ю.М. Аналитическая химия [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [http://www.mdk-arbat.ru/bookcard?book\\_id=704296](http://www.mdk-arbat.ru/bookcard?book_id=704296), свободный. - Загл. с экрана.

3.Шичкова, Т.А. Физическая и коллоидная химия [Электронный ресурс]. –

**Дополнительные источники:**

Габриелян О. С. Химия, 10 класс/ Габриелян О. С., Маскаев Ф. Н., Пономарев С. Ю /Дрофа 2019г. 303 с

Габриелян О. С. Химия, 11 класс/ Габриелян О. С., Маскаев Ф. Н., Пономарев С. Ю / Дрофа 2019г.

. Электронные издания:

1. <http://school-collection.edu.ru/> единая коллекция цифровых образовательных ресурсов.
2. [www.krugosvet.ru/](http://www.krugosvet.ru/) универсальная энциклопедия «Кругосвет»/.
3. <http://sciteclibrary.ru/> научно-техническая библиотека/
4. [www.auditorium.ru/](http://www.auditorium.ru/) библиотека института «Открытое общество»/
5. [www.bellerbys.com](http://www.bellerbys.com/)-сайт учителей биологии и химии.
6. <http://www.alhimik.ru> - полезные советы, эффектные опыты, химические новости.
7. <http://dnttm.ru/> – (on-line конференции, тренинги, обучения физике и химии, биологии, экологии) .
8. <http://www.it-n.ru/> - сетевое сообщество учителей химии.
9. <http://chemistry-chemists.com/> – «Химия и Химики» - форум журнала (эксперименты по химии, практическая химия, проблемы науки и образования, сборники задач для подготовки к олимпиадам по химии).

# КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН. 01 ХИМИЯ

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

| Результаты обучения<br>(освоенные умения, усвоенные знания)                                                                                     | Коды формируемых<br>ПК и ОК                                                                                                                    | Формы и методы<br>контроля и оценки<br>результатов обучения                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</b><br>основные понятия и законы химии                                            | ОК 01, ОК 02, ОК 03,<br>ОК 04, ОК 05, ОК 06,<br>ОК 10                                                                                          | Практические занятия;<br>контрольные работы;<br>письменный/устный опрос;<br>тестирование; экзамен;<br>оценка результатов<br>самостоятельной работы<br>(докладов, рефератов,<br>компьютерной<br>презентации,<br>теоретической части). |
| теоретические основы<br>органической, физической,<br>коллоидной химии                                                                           | ОК 01, ОК 02, ОК 03,<br>ОК 04, ОК 05, ОК 06,<br>ОК 07, ОК 09, ОК 10                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                      |
| понятие химической кинетики и катализа                                                                                                          | ОК 01, ОК 02, ОК 03,<br>ОК 05, ОК 06, ОК 10<br>ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.3 -ПК<br>2.8, ПК 3.2 - ПК 3.7,<br>ПК 4.2 –ПК 4.6,<br>ПК 5.2 - ПК 5.6       |                                                                                                                                                                                                                                      |
| классификацию химических<br>реакций и закономерности их<br>протекания                                                                           | ОК 02, ОК 03,<br>ОК 04, ОК 05, ОК 09                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                      |
| обратимые и необратимые<br>химические реакции, химическое<br>равновесие, смещение<br>химического равновесия под<br>действием различных факторов | ОК 02, ОК 03,<br>ОК 04, ОК 05, ОК 07,<br>ОК 09, ОК 10<br>ПК 3.4                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                      |
| окислительно-восстановительные<br>реакции, реакционного обмена                                                                                  | ОК 02, ОК 03,<br>ОК 04, ОК 05, ОК 09                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                      |
| гидролиз солей, диссоциацию<br>электролитов в водных растворах,<br>понятие о сильных и слабых<br>электролитах                                   | ОК 01, ОК 02, ОК 03,<br>ОК 04, ОК 05,<br>ПК 5.2 -ПК 5.6                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                      |
| тепловой эффект химических<br>реакций, термохимические<br>реакции                                                                               | ОК 01, ОК 02, ОК 03,<br>ОК 04, ОК 05, ОК 07,<br>ПК 1.2- ПК 1.4,<br>ПК 2.2 - ПК 2.8,<br>ПК 3.2 - ПК 3.7,<br>ПК 4.2 - ПК 4.6,<br>ПК 5.2 - ПК 5.6 |                                                                                                                                                                                                                                      |

|                                                                                                                                                                |                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции                                                     | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10. ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.2-5.6         |                                                                                                                                                                                     |
| свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений                                                                                           | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6                 |                                                                                                                                                                                     |
| дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов                                                                                                              | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10<br>ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6        |                                                                                                                                                                                     |
| роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах                                                                            | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10<br>ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6 |                                                                                                                                                                                     |
| основы аналитической химии                                                                                                                                     | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 09                                                                                   |                                                                                                                                                                                     |
| основные методы классического количественного и физико-химического анализа                                                                                     | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 10<br>ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6                      |                                                                                                                                                                                     |
| назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры                                                                                     | ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10                                                                            |                                                                                                                                                                                     |
| методы и технику выполнения химических анализов                                                                                                                | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 10<br>ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6                      |                                                                                                                                                                                     |
| приемы безопасной работы в химической лаборатории                                                                                                              | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10                                                                                   | Практические занятия; контрольные работы; письменный/устный опрос; тестирование; экзамен; оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, компьютерной презентации, |
| <b>в результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</b><br>применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10<br>ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6 |                                                                                                                                                                                     |
| использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации                                                                     | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10<br>ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8,                                   |                                                                                                                                                                                     |

|                                                                                                              |                                                                                                                               |                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| технологического процесса                                                                                    | ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6<br>ПК 5.2-5.6                                                                                          | теоретической части) |
| описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10<br>ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6<br>ПК 5.2-5.6               |                      |
| проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции                                                | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10                                                                        |                      |
| использовать лабораторную посуду и оборудование                                                              | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10, ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6<br>ПК 5.2-5.6                 |                      |
| выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру                                    | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10<br>ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6<br>ПК 5.2-5.6 |                      |
| проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений   | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09<br>ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6<br>ПК 5.2-5.6                      |                      |
| выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений                                   | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10                                                                               |                      |
| соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.                                  | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 07, ОК 10                                                                                       |                      |

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СТРОГАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности  
43.02.15. Поварское и кондитерское дело**

**Очер, 2025**

Составитель: Лунегова Т. Н., преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ «Строгановский колледж»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565; примерной рабочей программы общего гуманитарного и социально-экономического цикла «Экологические основы природопользования» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования Протокол № 14 от «30» сентября 2022 г.; приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрированного 12.07.2023 № 74228)

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                      |           |
|----------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>  | <b>4</b>  |
| 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы | 4         |
| 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины               | 4         |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                  | <b>6</b>  |
| 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы                  | 6         |
| 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины               | 7         |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>    | <b>10</b> |
| 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению  | 10        |
| 3.2. Информационное обеспечение обучения                             | 10        |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>  | <b>12</b> |

### ДИСЦИПЛИНЫ

#### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

##### ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

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

Учебная дисциплина ЕН. 02 Экологические основы природопользования входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл, является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

При реализации рабочей программы учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования могут быть использованы различные образовательные технологии, в том числе элементы дистанционных образовательных технологий, электронного обучения

Особое значения дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающихся умения и знания

| Код и наименование формируемых компетенций                                                                                                                                   | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.<br>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | - анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;<br>- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи<br>- организмов и среды обитания;<br>- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности | - принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания.<br>- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду;<br>- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;<br>- принципы и методы рационального |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |



|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | природопользования;<br>-методы экологического регулирования;<br>-принципы размещения производств различного типа;<br>-основные группы отходов их источники и масштабы образования;<br>-понятия и принципы мониторинга окружающей среды;<br>-правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;<br>-принципы и правила международного сотрудничества области |
|  |  | природопользования и охраны окружающей среды;<br>-природоресурсный потенциал Российской Федерации;<br>-охраняемые природные территории.                                                                                                                                                                                                                                                 |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Объем учебной дисциплины и виды учебной работы   | Количество часов |
|--------------------------------------------------|------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего)            | 42               |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 36               |
| в том числе:                                     |                  |
| лабораторные занятия                             | -                |
| практические занятия                             | 14               |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего)      | 4                |
| <i>Дифференцированный зачет</i>                  | 2                |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем                                 | Содержание учебного материала лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>если предусмотрено</i>                                                                                                                                                                       | Объем в часах | Формируемые компетенции |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------|
| Введение                                                    | Биосфера как среда жизни и деятельности людей                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1             |                         |
| Тема 1.1.Краткий очерк истории охраны природы               | История охраны природы в России                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1             | ОК 07.                  |
| Самостоятельная работа                                      | Подготовить доклад по теме: «Вред природе при проведении агротехнических мероприятий»                                                                                                                                                                                                                                           | 1             |                         |
|                                                             | Практическая работа «Специфика ,цель и задачи дисциплины»                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2             |                         |
| Тема 2. Использование и охрана атмосферы                    | Строение и газовый состав атмосферы;<br>Влияние деятельности человека на газовый состав атмосферы.                                                                                                                                                                                                                              | 1             | ОК 07<br>ПК 6.3         |
| Тема 3. Рациональное использование и охрана водных ресурсов | Круговорот воды в природе;<br>Истощение и загрязнение водных ресурсов.<br>Основные загрязняющие вещества и источники загрязнений;<br>Очистные сооружения и оборотные системы водоснабжения.                                                                                                                                     | 3             | ОК 07<br>ПК 6.4.        |
| Самостоятельная работа                                      | Подготовить реферат по теме: «Роль воды в природе и агротехнических мероприятиях»;                                                                                                                                                                                                                                              | 1             |                         |
|                                                             | Практическая работа «Определение экологического кризиса, его признаки. Глобальные проблемы экологии.»                                                                                                                                                                                                                           | 2             |                         |
| Тема 4. Использование и охрана недр                         | Недра. Полезные ископаемые и их распространение.<br>Распределение и запасы минерального сырья в мире и в России.<br>Использование недр человеком.<br>Исчерпаемость минеральных ресурсов.<br>Основные направления рационального использования и охраны недр.<br>Охрана природных комплексов при разработке минеральных ресурсов. | 6             | ОК 07<br>ПК 6.3         |

|                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                     |   |                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------------|
| Тема 5.<br>Использование и<br>охрана земельных<br>ресурсов                               | Земельные ресурсы. Почва, ее состав и строение.<br>Роль почвы в круговороте веществ в природе.<br>Хозяйственное значение почв.<br>Естественная и ускоренная эрозия почв. Виды ускоренной эрозии.<br>Система мероприятий по защите земель от эрозии. | 2 | ОК 07<br>ПК 6.4.     |
|                                                                                          | Практическая работа « Природно-ресурсный потенциал территории и его использование»                                                                                                                                                                  | 2 |                      |
| Тема 6. Рациональное<br>использование и охрана<br>растительности                         | Роль растений в природе и жизни человека.<br>Лесные ресурсы России.<br>Рекреационное значение лесов.<br>Рациональное использование, воспроизводство и охрана лесов России.<br>Охрана растительности лугов и пастбищ.                                | 2 | ОК 07<br>ПК 6.4.     |
|                                                                                          | Практическая работа « Виды и специфика природоохранных затрат»                                                                                                                                                                                      | 2 |                      |
| Тема 7. Использование<br>и охрана животного<br>мира                                      | Роль животных в круговороте веществ в природе и в жизни человека.                                                                                                                                                                                   | 1 | ОК 07<br>ПК 6.4.     |
| Самостоятельная работа                                                                   | Практическая работа. «Основные инструменты современного экономического механизма природопользования»                                                                                                                                                | 2 |                      |
|                                                                                          | Реферат «Круговорот углерода», «Круговорот азота»                                                                                                                                                                                                   | 2 |                      |
| Тема 8. Охрана<br>ландшафтов                                                             | Определение ландшафтов. Их классификация.                                                                                                                                                                                                           | 1 | ОК 07<br>ПК 6.3      |
|                                                                                          | Практическая работа «Экономическая оценка земельных ресурсов»                                                                                                                                                                                       | 2 |                      |
| Тема 9. Организация<br>рационального<br>природопользования и<br>охрана природы<br>России | Государственная политика и управление в области экологии.                                                                                                                                                                                           | 1 | ОК 07<br><br>ПК 6.4. |

|                                                                                                 |                                                                                                                                              |    |                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----------------------------|
| Тема 10.<br>Международное<br>Сотрудничество в<br>области<br>рационального<br>природопользования | Природоохранные конвенции и межгосударственные соглашения.                                                                                   | 1  | ОК 07<br>ПК 6.4.           |
|                                                                                                 | Практическая работа» Методика и расчет исчисления размера вреда, причиненного водным объектам вследствие нарушения водного законодательства» | 1  |                            |
| Тема 11. Эколого-природоохранное образование                                                    | Образование в интересах устойчивого развития.<br>Правовые основы экологического образования в России.                                        | 1  | ОК 07<br>ПК 6.3<br>ПК 6.4. |
| Дифференцированный зачет                                                                        |                                                                                                                                              | 2  |                            |
| Всего:                                                                                          |                                                                                                                                              | 40 |                            |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Химии, Биологии, Экологии».

Оборудование учебного кабинета:

Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1 шт, 12 столов ученических, 24 стульев ученических, доска – 1 шт.);

информационно-коммуникативные средства (компьютер – 1 шт.); экранно-звуковые пособия (проектор – 1 шт, колонки – 1 шт.), (стенды и плакаты), Таблица «Периодическая система элементов Д. И. Менделеева» Таблица «Электрохимический ряд напряжений металлов». Таблица «Растворимость солей, оснований, кислот в воде». Таблица «Индикаторы». Таблица «Основные классы органических соединений». Таблицы: Виды изомерии, Гидролиз водных растворов, Строение атома углерода, Этилен, Бензол, Ацетилен, Синтез аммиака. Портреты ученых. Дидактические материалы для текущего контроля (тематического) – 30 комплектов. Развивающие упражнения – 10 шт.

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения.

Основная литература:

1. Астафьева, О. Е. Экологические основы природопользования : учебник для среднего профессионального образования / О. Е. Астафьева, А. А. Авраменко, А. В. Питрюк. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 354 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10302-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495224>

2. Корытный, Л. М. Экологические основы природопользования : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. М. Корытный, Е. В. Потапова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 377 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14131-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495223>

3. Хван, Т. А. Экологические основы природопользования : учебник для среднего профессионального образования / Т. А. Хван. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 253 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05092-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489614>

4. Кузнецов, Л. М. Экологические основы природопользования : учебник для среднего профессионального образования / Л. М. Кузнецов, А. Ю. Шмыков ; под редакцией В. Е. Курочкина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 304 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05803-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/493188>

Дополнительная литература:

1. Гарицкая, М. Ю. Экология растений, животных и микроорганизмов : учебное пособие для СПО / М. Ю. Гарицкая, А. А. Шайхутдинова, А. И. Байтелова. — Саратов : Профобразование, 2020. — 345 с. — ISBN 978-5-4488-0598-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/92204.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Крымская, И. Г. Гигиена и экология человека : учебное пособие / И. Г. Крымская. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2020. — 424 с. — ISBN 978-5-222-35189-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/102162.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система для... - BOOK.ru
2. Электронная библиотека Сочинского государственного университета: база

данных. – Сочи, [2017- ]. – URL: <http://lib.sutr.ru/> (дата обращения: 21.04.2022). – Текст : электронный.

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Текущий контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися самостоятельной (внеаудиторной) работы. Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.

| Результаты обучения<br>(освоенные умения, усвоенные знания)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Формы и методы контроля и<br>оценки результатов обучения                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или производственной деятельности;</li> <li>- анализировать причины возникновения экологических аварий и катастроф; выбирать методы, технологии и аппараты утилизации газовых выбросов, стоков, твердых отходов;</li> <li>- определить экологическую пригодность выпускаемой продукции;</li> <li>- оценивать состояние экологии окружающей среды на производственном объекте.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <p>Тестирование<br/>Устный опрос<br/>Фронтальный опрос<br/>Решение задач<br/>Индивидуальный опрос<br/>Защита докладов/сообщение<br/>Зачет с оценкой</p> |
| <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды и классификацию природных ресурсов, условия устойчивого состояния экосистем;</li> <li>- задачи охраны окружающей среды, природоресурсный потенциал и охраняемые природные территории Российской Федерации;</li> <li>- основные источники и масштабы образования отходов производства;</li> <li>- основные источники техногенного воздействия на окружающую среду, способы предотвращения и улавливания выбросов, методы очистки промышленных сточных вод,</li> <li>- принципы работы аппаратов обезвреживания и очистки газовых выбросов и стоков, основные технологии утилизации газовых выбросов, стоков, твердых отходов; принципы размещения производств различного типа, состав основных промышленных выбросов и отходов различных производств;</li> <li>- правовые основы, правила и нормы природопользования и экологической безопасности;</li> <li>- принципы и методы рационального природопользования, мониторинга окружающей среды, экологического контроля и экологического регулирования.</li> </ul> |                                                                                                                                                         |



## Общие критерии оценки результатов освоения учебной дисциплины

В устных и письменных ответах обучающихся на практических (семинарских) занятиях, в сообщениях и докладах, эссе и других формах аудиторной и самостоятельной работы, а также в текущих контрольных работах учитываются: глубина знаний, владение необходимыми умениями (в объеме программы), логичность изложения материала, включая обобщения, выводы, соблюдение норм литературной речи.

Оценку **«отлично»** заслуживает обучающийся, твёрдо знающий программный материал, системно и грамотно излагающий его, демонстрирующий необходимый уровень компетенций, чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеющий понятийным аппаратом.

Оценку **«хорошо»** заслуживает обучающийся, проявивший полное знание программного материала, демонстрирующий сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускающий не принципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.

Оценку **«удовлетворительно»** заслуживает обучающийся, обнаруживший знания только основного материала, но не усвоивший детали, допускающий ошибки принципиального характера, демонстрирующий не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы.

Оценку **«неудовлетворительно»** заслуживает обучающийся, не усвоивший основного содержания материала, не умеющий систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирующий низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.

## Оценивание обучающегося на зачете с оценкой по учебной дисциплине

Оценка **«отлично»** выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, чётко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приёмами выполнения практических задач.

Оценка **«хорошо»** выставляется обучающемуся, если он твёрдо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приёмами их выполнения.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Перечень вопросов к зачету с оценкой по учебной  
дисциплине ЕН.02 Экологические основы  
природопользования

1. Особенности взаимодействия природы и общества.
2. Природа и общество, формы воздействия человека на природу: прямое, косвенное, преднамеренное, непреднамеренное.
3. Охрана биосферы от загрязнения выбросами хозяйственной деятельности.
4. Влияние урбанизации на биосферу.
5. НТП и природа в современную эпоху.
6. Утилизация отходов.
7. Перспективы создания природосберегающих производств.
8. Признаки экологического кризиса.
9. Глобальные проблемы экологии и пути их решения.
10. Природные ресурсы и рациональное природопользование.
11. Классификация природных ресурсов, использование и воспроизводство ресурсов.
12. Пищевые ресурсы человечества.
13. Проблемы сохранения человеческих ресурсов.
14. Проблемы демографии.
15. Загрязнение окружающей среды токсичными и радиоактивными отходами.
16. Загрязнение биосферы и способы ликвидации их последствий.
17. «Зеленые революции» и их последствия.
18. Мониторинг окружающей природной среды.
19. Правовые и социальные вопросы природопользования.
20. История Российского природоохранного законодательства.
21. Международные природоохранные мероприятия и организации, участие в них России.
22. Новые подходы к природоохранной деятельности.
23. Правовая и юридическая ответственность предприятий.
24. Экологическая оценка производств.
25. Понятие, цели, принципы, виды экологической экспертизы.
26. Понятие, задачи, система, виды экологического контроля.

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СТРОГАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ЕН.03 МАТЕМАТИКА**

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Очер, 2025

Составитель: Лунегова Татьяна Николаевна, преподаватель ГБПОУ «Строгановский колледж»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт автотранспортных средств, утвержденного приказом Минпросвещения России от 02.07.2024 г. № 453; примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Математика» для профессиональных образовательных организаций, одобренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО протоколом №6/2025 от «18» апреля 2025 года; приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрированного 12.07.2023 № 74228)

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла «Математика».....
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины.....
3. Условия реализации дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла «Математика» .....
4. Контроль и оценка результатов освоения программы дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла «Математика».....

## **1. Общая характеристика примерной рабочей программы программы дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла «Математика»**

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:**

Программа дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла «Математика» является обязательной частью гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

#### **1.2.1. Цель дисциплины**

Содержание программы гуманитарного и социально-экономического цикла «Математика» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО. Приоритетными целями обучения математике на базовом уровне являются:

- формирование центральных математических понятий (число, величина, геометрическая фигура, переменная, вероятность, функция), обеспечивающих преемственность и перспективность математического образования обучающихся;
- подведение обучающихся на доступном для них уровне к осознанию взаимосвязи математики и окружающего мира, понимание математики как части общей культуры человечества;
- развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, познавательной активности, исследовательских умений, критичности мышления, интереса к изучению математики;
- формирование функциональной математической грамотности: умения распознавать математические аспекты в реальных жизненных ситуациях и при изучении других дисциплин, проявления зависимостей и закономерностей, формулировать их на языке математики и создавать математические модели, применять освоенный математический аппарат для решения практико-ориентированных задач, задач профессиональной деятельности, интерпретировать и оценивать полученные результаты.

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

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРБ) ФГОС СОО представлены в таблице:

| Код и наименование формируемых компетенций                                                                                                                                                                                                                       | Результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                  | Общие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Дисциплинарные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ПК 1.1. Осуществлять диагностику автотранспортных средств.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять техническое обслуживание автотранспортных средств.</p> | <p>Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности/</li> <li>- готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни</li> </ul> <p>Метапредметные результаты должны отражать:</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> | <p>ПР61. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</p> <p>ПР62. Умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;</p> <p>ПР63. Умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;</p> <p>ПР65. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;</p> <p>ПР66. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;</p> <p>ПР69. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол,</p> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения</li> <li>- ставить проблемы и задачи, допускающие способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение</p> | <p>скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира;</p> <p>ПР610. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники;</p> <p>ПР611 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;</p> <p>ПР612. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;</p> <p>ПР613. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить</p> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p>с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками;</p> <p>ПР614. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты</p> <p>и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ПК 1.1. Осуществлять диагностику автотранспортных средств.</p> | <p>Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> </ul> <p>Метапредметные результаты должны отражать:</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении</li> </ul> | <p>ПР64. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную</p> <p>при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения</p> <p>ПР66. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;</p> <p>ПР67. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p>диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;</p> <p>ПР614. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <p>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</p> <p>ПК 2.1. Планировать и организовывать материально-техническое обеспечение процесса технического</p> | <p>Личностные результаты должны отражать в части: духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>- ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;</li> </ul> <p>Метапредметные результаты должны отражать:</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных</li> </ul> | <p>ПР61. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</p> <p>ПР64. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения</p> <p>ПР65. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при</p> |

|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>обслуживания и ремонта автотранспортных средств и их компонентов.</p> | <p>ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы 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;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <p>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</p> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <p>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</p> <p>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</p> | <p>изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;</p> <p>ПР66. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;</p> <p>ПР67. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;</p> <p>ПР68. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</p> <p>ПР614. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические</p> |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>факты</p> <p>и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять организацию и контроль деятельности персонала по выполнению работ по техническому обслуживанию и ремонту автотранспортных средств и их компонентов.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять взаимодействие со смежными структурными подразделениями предприятия и внешними организациями.</p> | <p>Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе</p> <p>Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> </ul> | <p>ПР61. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</p> <p>ПР67. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;</p> <p>ПР68. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</p> <p>ПР614. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты</p> <p>и математические модели в природных и общественных</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | - развивать способность понимать мир с позиции другого человека                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять документооборот и учет движения запасных частей при осуществлении работ по техническому обслуживанию и ремонту автотранспортных средств.</p> | <p>Личностные результаты должны отражать в части: эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества</li> </ul> <p>Метапредметные результаты должны отражать:</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</li> </ul> | <p>ПР61. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</p> <p>ПР66. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;</p> <p>ПР68. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</p> <p>ПР614. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки</p> |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>Личностные результаты должны отражать в части:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- гражданского воспитания: принятие традиционных</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ПР61. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять организацию и контроль деятельности персонала по выполнению работ по техническому обслуживанию и ремонту автотранспортных средств и их компонентов.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять взаимодействие со смежными структурными подразделениями предприятия и внешними организациями.</p> | <p>национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</p> <p>-патриотического воспитания:</p> <p>ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</p> <p>Метапредметные результаты должны отражать:</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>--самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;</p> <p>- саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;</p> <p>- внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <p>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</p> <p>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</p> | <p>аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</p> <p>ПР66. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;</p> <p>ПР67. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;</p> <p>ПР68. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</p> <p>ПР614. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять техническое обслуживание автотранспортных средств.</p> | <p>Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</li> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</li> </ul> <p>Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;</li> <li>- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>б) самоконтроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- давать оценку новым ситуациям, вносить</li> </ul> | <p>ПР61. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</p> <p>ПР64. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения</p> <p>ПР65. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;</p> <p>ПР66. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их</p> |

|  |                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям</p> | <p>системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;<br/>         ПР614. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты<br/>         и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки</p> |
|--|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



## **2. Структура и содержание дисциплины гуманитарного и социально-экономического цикла**

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

| <b>Вид учебной работы</b>                                                         | <b>Объем в часах</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>Объем образовательной программы дисциплины</b>                                 | <b>54</b>            |
| <b>в т.ч.</b>                                                                     |                      |
| комбинированные занятия                                                           | 50                   |
| контрольные работы                                                                | 4                    |
| <b>Основное содержание</b>                                                        | <b>48</b>            |
| <b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> | <b>48</b>            |
| <b>Самостоятельная работа</b>                                                     | <b>4</b>             |
| <b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>                        | <b>2</b>             |

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем                                                             | Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Объем часов | Формируемые компетенции                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                       | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 3           | 4                                                                                                     |
| <b>Основное содержание</b>                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |             |                                                                                                       |
| <b>Раздел 1. Повторение курса математики основной школы</b>                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |             |                                                                                                       |
| Тема 1.1.<br>Цель и задачи математики при освоении специальности.<br>Множества и логика | Содержание учебного материала<br>Цель и задачи математики при освоении специальности. Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности. Множество, операции над множествами, диаграммы Эйлера-Венна. Использование теоретико-множественного аппарата для описания реальных процессов и явлений в профессиональной деятельности, при решении задач из других дисциплин<br>Тождества и тождественные преобразования. Уравнение, корень уравнения. Неравенство, решение неравенства. Метод интервалов. Решение целых и дробно-рациональных уравнений и неравенств. Применение уравнений и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни. Системы и совокупности рациональных уравнений и неравенств. Системы линейных уравнений. Решение прикладных задач с помощью системы линейных уравнений | 2           | ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07, ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4. |
| Тема 1.2.<br>Процентные вычисления в профессиональных задачах                           | <b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b><br>Применение дробей и процентов для решения прикладных задач из различных отраслей знаний и реальной жизни. Приближённые вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений. Разные способы вычисления процентов. Процентные вычисления в профессиональных задачах. Применение уравнений и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2           |                                                                                                       |
| Тема 1.3.<br>Последовательности и прогрессии                                            | Содержание учебного материала<br>Последовательности, способы задания последовательностей. Монотонные последовательности. Арифметическая и геометрическая прогрессии. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия. Сумма бесконечно                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2           |                                                                                                       |

|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                      | убывающей геометрической прогрессии. Формула сложных процентов. Использование прогрессии для решения реальных задач прикладного характера                                                                                                                                                                                                                         |   |                                                                                                                            |
| <b>Раздел 2. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функция</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |                                                                                                                            |
| Тема 2.1.<br>Арифметический корень $n$ -ой степени                                   | Содержание учебного материала<br>Арифметический корень натуральной степени. Действия с арифметическими корнями $n$ -ой степени                                                                                                                                                                                                                                    | 2 | ОК-01, ОК-02,<br>ОК-03, ОК-04,<br>ОК-05,<br>ОК-06,<br>ОК-07,<br>ПК 1.1., ПК 1.2.,<br>ПК 2.1., ПК 2.2.,<br>ПК 2.3., ПК 2.4. |
| Тема 2.2.<br>Логарифм числа.<br>Десятичный и натуральный логарифмы                   | Содержание учебного материала<br>Логарифм числа. Десятичный и натуральный логарифмы                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2 |                                                                                                                            |
| Тема 2.3.<br>Свойства логарифмов                                                     | Содержание учебного материала<br>Преобразование выражений, содержащих логарифмы                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2 |                                                                                                                            |
| Тема 2.4.<br>Логарифмическая функция, её свойства                                    | Содержание учебного материала<br>Логарифмическая функция, её свойства и график                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 |                                                                                                                            |
| Тема 2.5.<br>Логарифмические уравнения и неравенства                                 | Содержание учебного материала<br>Логарифмические уравнения и неравенства                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2 |                                                                                                                            |
| Тема 2.6.<br>Логарифмы в природе и технике                                           | <b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b><br>Применение логарифма. История развития математики. Логарифмическая спираль в природе. Её математические свойства. Использование графиков функций для исследования процессов и зависимостей, которые возникают при решении задач из различных областей науки и реальной жизни | 2 |                                                                                                                            |
| Тема 2.7.<br>Применение логарифмов к решению задач                                   | Содержание учебного материала<br>Решение логарифмических уравнений и неравенств                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2 |                                                                                                                            |
| <b>Раздел 3 Прямые и плоскости в пространстве</b>                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |                                                                                                                            |
| Тема 3.1.<br>Практико-ориентированные задачи на координатной плоскости               | <b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b><br>Координатная плоскость. Вычисление расстояний и площадей на координатной плоскости. Количественные расчеты                                                                                                                                                                   | 2 | ОК-01, ОК-02,<br>ОК-03, ОК-04,                                                                                             |
| Тема 3.2.                                                                            | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2 |                                                                                                                            |

|                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Решение задач на координаты и векторы                                        | Координатно-векторный метод при решении геометрических задач. Решение задач, связанных с применением правил действий с векторами. Задачи планиметрии и стереометрии и методы их решения                                                                                                                                      |   | ОК-05, ОК-06, ОК-07, ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4.                             |
| <b>Раздел 4. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции</b>            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |                                                                                                       |
| Тема 4.1..<br>Описание производственных процессов с помощью графиков функций | <b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b><br>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 | ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07, ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4. |
| Тема 4.2..<br>Обратные тригонометрические функции                            | Содержание учебного материала<br>Обратные функции. Обратные тригонометрические функции. Их свойства и графики                                                                                                                                                                                                                | 2 |                                                                                                       |
| Тема 4.3..<br>Тригонометрические уравнения                                   | Содержание учебного материала<br>Решение тригонометрических уравнений                                                                                                                                                                                                                                                        | 2 |                                                                                                       |
| Тема 4.4..<br>Тригонометрические неравенства                                 | Содержание учебного материала<br>Примеры тригонометрических неравенств. Решение простейших тригонометрических неравенств в том числе с использованием свойств функций                                                                                                                                                        | 2 |                                                                                                       |
| Тема 4.5..<br>Решение задач тригонометрии                                    | Содержание учебного материала<br>Тригонометрические выражения, уравнения и неравенства                                                                                                                                                                                                                                       | 2 |                                                                                                       |
|                                                                              | Самостоятельная работа<br>Решение задач, работа с информационными источниками                                                                                                                                                                                                                                                | 1 |                                                                                                       |
| <b>Раздел 5. Производная функции, ее применение</b>                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |                                                                                                       |
| Тема 5.1..<br>Физический смысл производной в профессиональных                | <b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b><br>Физический (механический) смысл производной. Применение производной для определения скорости процесса, заданного формулой или графиком                                                                                                  | 2 | ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07, ПК 1.1., ПК 1.2.,                                    |

|                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |            |                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| задачах                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |            | ПК 2.1., ПК 2.2.,<br>ПК 2.3., ПК 2.4.                                                                                   |
| Тема 5.2.<br>Применение производной к исследованию функций на монотонность и экстремумы      | Содержание учебного материала<br>Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной. Применение производной к исследованию функций на монотонность и экстремумы.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2          |                                                                                                                         |
| Тема 5.3.<br>Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах | <b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b><br>Прикладные задачи, в том числе социально-экономического и физического характера, их решение средствами математического анализа                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2          |                                                                                                                         |
| <b>Раздел 6. Многогранники и тела вращения</b>                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |            |                                                                                                                         |
| Тема 6.1. Симметрия в профессии. Сечения многогранников в профессиональных задачах           | <b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b><br>Симметрия в природе, архитектуре, технике, в быту, в профессии. Использование движений в пространстве при решении профессиональных задач. Сечения призмы и пирамиды. Построение сечений многогранников, используя метод следов. Выполнение выносных плоских чертежей из рисунков простых объемных фигур (вид сверху, сбоку, снизу)<br>Многогранник, описанный около сферы. Сфера, вписанная в многогранник или в тело вращения. Многогранник, вписанный в тело вращения | 2          | ОК-01, ОК-02,<br>ОК-03, ОК-04,<br>ОК-05, ОК-06,<br>ОК-07,<br>ПК 1.1., ПК 1.2.,<br>ПК 2.1., ПК 2.2.,<br>ПК 2.3., ПК 2.4. |
| Тема 6.2.<br>Комбинации геометрических тел на практике                                       | <b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b><br>Использование комбинаций многогранников и тел вращения на практике                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2          |                                                                                                                         |
| Тема 6.3. Решение задач. Многогранники и тела вращения                                       | Содержание учебного материала<br>Вычисление величин (длина, угол, объем, площадь поверхности) геометрических фигур, используя изученные формулы и методы<br>Самостоятельная работа<br>Составление презентации на тему «Многогранники»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2<br><br>2 |                                                                                                                         |
| <b>Раздел 7. Первообразная функции, ее применение</b>                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |            |                                                                                                                         |
| Тема 7.1.<br>Определенный интеграл в профессиональной                                        | <b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b><br>Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2          |                                                                                                                         |

|                                                            |                                                                                                |          |                                                            |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------|
| деятельности и жизни                                       | и площадей                                                                                     | 1        | ПК 1.1., ПК 1.2.,<br>ПК 2.1., ПК 2.2.,<br>ПК 2.3., ПК 2.4. |
|                                                            | Самостоятельная работа<br>Работа с опорным конспектом.<br>Работа с информационными источниками |          |                                                            |
| <b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b> |                                                                                                | <b>2</b> |                                                            |
| <b>Всего:</b>                                              |                                                                                                | 54       |                                                            |

### **3. Условия реализации программы гуманитарного и социально-экономического цикла**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета математики.

Технические средства:

- комплект чертежного оборудования и приспособлений для школьной доски (треугольник, транспортир, циркуль, линейка);
- модели для изучения геометрических фигур (части целого на круге, тригонометрический круг, стереометрический набор, наборы геометрических моделей и фигур с разверткой);

Демонстрационные учебно-наглядные пособия:

- комплект портретов для оформления кабинета.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы дисциплины библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные учебники и разработанные в комплекте с ними учебные пособия (при наличии), допущенные к использованию при реализации образовательных программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования.

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Математика: учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования/ М.И. Башмаков - 4-е изд., стер. - М: Образовательно-издательский центр «Академия», 2025. – 288 с.
2. Математика. Задачник: учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования/ М.И. Башмаков - 3-е изд., стер. - М: Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. – 426 с.

При реализации программы дисциплины возможно использование электронных образовательных ресурсов, допущенных к использованию при реализации образовательных программ среднего общего образования.

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. ЦИФРОВОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ РЕСУРС ДЛЯ ШКОЛ: <https://www.yaklass.ru/> .
2. Сервис «Я сдам ЕГЭ»: <https://prosv.ru/help/ya-sdam-ege/> .

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения гуманитарного и социально-экономического цикла

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины гуманитарного и социально-экономического цикла раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

| Общая/профессиональная компетенция                                                                                                                                                                                                                                | Раздел/Тема                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Тип оценочных мероприятий                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p> <p>ПК 1.1. Осуществлять диагностику автотранспортных средств.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять техническое обслуживание автотранспортных средств.</p> | <p>Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4 П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6, 1.7.</p> <p>Темы 2.1 - 2.12, 2.13П-о/с, 2.14.</p> <p>Темы 3.1 - 3.4, 3.5П-о/с, 3.6.</p> <p>Темы 4.1, 4.2, 4.3П-о/с, 4.4.</p> <p>Темы 5.1-5.4, 5.5 П-о/с, 5.6</p> <p>Темы 6.1- 6.35П-о/с, 6.3, 6.9 П-о/с, 6.10.</p> <p>Темы 7.17.8 П-о/с,</p> | <p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Математический диктант</p> <p>Представление результатов практических работ</p> <p>Защита индивидуальных проектов</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Выполнение заданий промежуточной аттестации</p> |
| <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Осуществлять диагностику автотранспортных средств.</p>                     | <p>Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4 П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6, 1.7.</p> <p>Темы 2.1 - 2.12, 2.13П-о/с, 2.14.</p> <p>Темы 3.1 - 3.4, 3.5П-о/с, 3.6.</p> <p>Темы 4.1, 4.2, 4.3П-о/с, 4.4.</p> <p>Темы 5.1-5.4, 5.5 П-о/с, 5.3</p> <p>Темы 6.1- 6.4, 6.5П-о/с, 6.3,</p> <p>Темы 7.1</p>                        | <p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Математический диктант</p> <p>Представление результатов практических работ</p> <p>Защита индивидуальных проектов</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Выполнение заданий промежуточной аттестации</p> |
| <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность</p>                                                                                                                                    | <p>Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4 П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6, 1.7.</p> <p>Темы 2.1 - 2.12, 2.13П-о/с, 2.14.</p> <p>Темы 3.1 - 3.4, 3.5П-о/с, 3.6.</p> <p>Темы 4.1, 4.2, 4.3П-о/с, 4.4.</p> <p>Темы 5.1-5.4, 5.5 П-о/с, 5.6</p> <p>Темы 6.1- 6.3,</p>                                                       | <p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Математический диктант</p> <p>Представление результатов</p>                                                                                                                                       |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p> <p>ПК 2.1. Планировать и организовывать материально-техническое обеспечение процесса технического обслуживания и ремонта автотранспортных средств и их компонентов.</p>                                                                                      | <p>6.9 П-о/с, 6.10.<br/>Темы 7.1</p>                                                                                                                                                                                                                          | <p>практических работ<br/>Защита<br/>индивидуальных<br/>проектов<br/>Контрольная работа<br/>Выполнение<br/>заданий<br/>промежуточной<br/>аттестации</p>                 |
| <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять организацию и контроль деятельности персонала по выполнению работ по техническому обслуживанию и ремонту автотранспортных средств и их компонентов.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять взаимодействие со смежными структурными подразделениями предприятия и внешними организациями.</p> | <p>Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4 П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6, 1.7.<br/>Темы 2.1 - 2.12, 2.13П-о/с, 2.14.<br/>Темы 3.1 - 3.4, 3.5П-о/с, 3.6.<br/>Темы 4.1, 4.2, 4.3П-о/с, 4.4.<br/>Темы 5.1-5.4, 5.5 П-о/с, 5.3<br/>Темы 6.1- 6.4, 6.5П-о/с, 6.3<br/><br/>Темы 7.1</p> | <p>Представление<br/>результатов<br/>практических работ<br/>Защита<br/>индивидуальных<br/>проектов</p>                                                                  |
| <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять документооборот и учет</p>                                                                                                                                                                 | <p>Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4 П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6, 1.7.<br/>Темы 2.1 - 2.12, 2.13П-о/с, 2.14.<br/>Темы 3.1 - 3.4, 3.5П-о/с, 3.6.<br/>Темы 4.1, 4.2, 4.3П-о/с, 4.4.<br/>Темы 5.1-5.4, 5.5 П-о/с, 5.1.<br/>Темы 6.1- 6.4, 6.5П-о/с, 6.3<br/>Темы 7.1</p>     | <p>Тестирование<br/>Устный опрос<br/>Математический<br/>диктант<br/>Представление<br/>результатов<br/>практических работ<br/>Защита<br/>индивидуальных<br/>проектов</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| движения<br>запасных частей при<br>осуществлении работ по<br>техническому<br>обслуживанию и ремонту<br>автотранспортных средств.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                      | Контрольная работа<br>Выполнение<br>заданий<br>промежуточной<br>аттестации                                                                              |
| <p>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</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять организацию и контроль деятельности персонала по выполнению работ по техническому обслуживанию и ремонту автотранспортных средств и их компонентов.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять взаимодействие со смежными структурными подразделениями предприятия и внешними организациями.</p> | <p>Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4 П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6, 1.7.<br/>Темы 2.1 - 2.12, 2.13П-о/с, 2.14.<br/>Темы 3.1 - 3.4, 3.5П-о/с, 3.6.<br/>Темы 4.1, 4.2, 4.3П-о/с, 4.4.</p> <p>Темы 7.1</p>                            | <p>Устный опрос<br/>Представление результатов практических работ<br/>Защита индивидуальных проектов<br/>Выполнение заданий промежуточной аттестации</p> |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4 П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6, 1.7.<br/>Темы 2.2 – 2.3 П-о/с, 2.3.<br/>Темы 3.1 - 3.4, 3.5П-о/с, 3.6.<br/>Темы 4.1, 4.2, 4.3П-о/с, 4.4.<br/>Темы 5.1-5.4, 5.5<br/>Темы 6.1- 6.3, Темы 7.1</p> | <p>Тестирование<br/>Устный опрос<br/>Математический диктант<br/>Представление результатов практических работ<br/>Защита</p>                             |

|                                                                                                               |  |                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| в чрезвычайных ситуациях<br><br>ПК 1.2. Осуществлять<br>техническое обслуживание<br>автотранспортных средств. |  | индивидуальных<br>проектов<br>Контрольная работа<br>Выполнение<br>заданий<br>промежуточной<br>аттестации |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СТРОГАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП. 01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности  
43.02.15. Поварское и кондитерское дело**

Очер, 2025

Составитель: Лунегова Т. Н., преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ «Строгановский колледж»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565; примерной рабочей программы общего гуманитарного и социально-экономического цикла «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования Протокол № 14 от «30» сентября 2022 г.; приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрированного 12.07.2023 № 74228)

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|                                                 |       |
|-------------------------------------------------|-------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ               |       |
| УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ...                           | ..... |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ... | ..... |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ...     | ..... |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ       |       |
| УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ...                           | ..... |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

## 1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК                                                                                                                                                                    | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПК 1.1-1.4</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.7</b><br><b>ПК 4.1-4.6</b><br><b>ПК 5.1-5.6</b><br><b>ПК 6.1-6.4</b><br><b>ОК 01-07</b><br><b>ОК 09</b><br><b>ОК 10</b> | использовать лабораторное оборудование;<br>определять основные группы микроорганизмов;<br>проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;<br>-обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;<br>-обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;<br>-производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;<br>-осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;<br>-проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;<br>-рассчитывать энергетическую ценность блюд; | основные понятия и термины микробиологии;<br>классификацию микроорганизмов;<br>морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;<br>генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;<br>роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;<br>характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;<br>особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;<br>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;<br>-микробиологию основных пищевых продуктов;<br>-основные пищевые инфекции и пищевые отравления;<br>-возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;<br>-методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;<br>-правила личной гигиены работников организации питания;<br>-классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;<br>-правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;<br>-схему микробиологического контроля;<br>-пищевые вещества и их значение для организма человека;<br>-суточную норму потребности человека в питательных веществах;<br>-основные процессы обмена веществ в организме; |

|  |                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>-составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</p> | <p>-суточный расход энергии;<br/>         -состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;<br/>         -физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;<br/>         -усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;<br/>         -нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;<br/>         -назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;<br/>         -методики составления рационов питания</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»**

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

| <b>Вид учебной работы</b>                                            | <b>Объем часов</b> |
|----------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b> | <b>72</b>          |
| <b>Объем образовательной программы</b>                               | <b>60</b>          |
| в том числе:                                                         |                    |
| теоретическое обучение                                               | 24                 |
| лабораторные занятия                                                 | 8                  |
| практические занятия                                                 | 28                 |
| Самостоятельная работа                                               | 4                  |
| <b>Промежуточная аттестация - экзамен</b>                            |                    |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

### «МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

| Наименование разделов и тем                    | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                                                             | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------|
| <b>1</b>                                       | <b>2</b>                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>3</b>    | <b>4</b>                         |
| <b>Введение</b>                                | <b>Содержание учебного материала</b><br>Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.                                     | <b>2</b>    | <b>ОК 1-7, 9,10</b>              |
| <b>Раздел 1</b>                                | <b>Основы микробиологии</b>                                                                                                                                                                                                                                            |             |                                  |
| <b>Тема 1.1</b><br><b>Морфология микробов</b>  | <b>Содержание учебного материала</b><br>Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.<br>Морфология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.          | <b>2</b>    | <b>ОК 1-7, 9,10</b>              |
|                                                | <b>Лабораторная работа:</b><br>Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.                                                                                                                                                          |             | <b>ОК 1-7, 9,10</b>              |
|                                                | Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.                                                                                                                                              | <b>2</b>    |                                  |
|                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>2</b>    |                                  |
| <b>Тема 1.2.</b><br><b>Физиология микробов</b> | <b>Содержание учебного материала</b><br>Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов.<br>Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов | <b>2</b>    | <b>ОК 1-7, 9,10</b>              |
|                                                | <b>Лабораторная работа:</b><br>Выращивание микробов на различных питательных средах.                                                                                                                                                                                   |             | <b>ОК 1-7, 9,10</b>              |
|                                                | Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с                                                                                                              | <b>2</b>    |                                  |

|                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                       | рук                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |                                                                                                                          |
| <b>Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы</b>                                              | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                          | <b>2</b> | <b>ОК 1-7, 9,10</b>                                                                                                      |
|                                                                                                       | Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.                                                                                                                                                                                                  |          |                                                                                                                          |
|                                                                                                       | Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.                                                                                                                                                                        |          |                                                                                                                          |
| <b>Тема 1.4<br/>Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                          | <b>2</b> | <b>ОК 1-7, 9,10</b><br><b>ПК</b><br>1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5                      |
|                                                                                                       | Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет.                                                                                                                                                                                                   |          |                                                                                                                          |
|                                                                                                       | Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля. |          |                                                                                                                          |
|                                                                                                       | <b>Практическая работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                    |          | <b>ОК 1-7, 9,10</b><br><b>ПК</b><br>1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br><b>ПК 6.3-6.4</b> |
|                                                                                                       | Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции                                                                                                                       | <b>2</b> |                                                                                                                          |
|                                                                                                       | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач)                            | <b>2</b> |                                                                                                                          |
| <b>Раздел 2</b>                                                                                       | <b>Основы физиологии питания</b>                                                                                                                                                                                                                                              |          |                                                                                                                          |
| <b>Тема 2.1<br/>Основные пищевые вещества, их источники, роль в</b>                                   | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                          | <b>2</b> | <b>ОК 1-7, 9,10</b><br><b>ПК</b><br>1.2-1.5<br>ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6                                                  |
|                                                                                                       | Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах                                 |          |                                                                                                                          |

|                                               |                                                                                                                                                           |   |                                                                                                            |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| структуре питания                             |                                                                                                                                                           |   | ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5<br><b>ПК 6.1</b>                                                                  |
|                                               | Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания                       |   | <b>ОК 1-7, 9,10</b><br>ПК 1.2-1.5<br>ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5<br><b>ПК 6.1</b> |
|                                               | <b>Практическая работа</b>                                                                                                                                | 2 | <b>ОК 1-7, 9,10</b>                                                                                        |
|                                               | Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности                                           | 2 |                                                                                                            |
| Тема 2.2<br>Пищеварение и<br>усвояемость пищи | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                      | 2 | <b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК<br>1.2-1.5<br>ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5<br><b>ПК 6.1</b> |
|                                               | Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения                                                                   |   |                                                                                                            |
|                                               | Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи                                                                                          |   |                                                                                                            |
|                                               |                                                                                                                                                           |   |                                                                                                            |
|                                               | <b>Практическая работа:</b>                                                                                                                               | 2 | <b>ОК 1-7, 9,10</b>                                                                                        |
|                                               | Изучение схемы пищеварительного тракта.                                                                                                                   | 1 |                                                                                                            |
|                                               | Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи                                                                                             | 1 |                                                                                                            |
| Тема 2.3<br>Обмен веществ и<br>энергии        | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                      | 2 | <b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК<br>1.2-1.5<br>ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6                                              |
|                                               | Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека |   |                                                                                                            |

|  |                                                                                                                                       |                          |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
|  | Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда | ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5 |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|

|                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |          |                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |          | <b>ПК 6.1</b>                                                                      |
|                                                                                               | <b>Практическая работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                         |          | <b>ОК 1-7, 9,10</b>                                                                |
|                                                                                               | 1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.                                                                                                                                                                                                        | <b>2</b> |                                                                                    |
|                                                                                               | 2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)                                                                                                                                                                                                                                                | <b>2</b> |                                                                                    |
|                                                                                               | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач | <b>1</b> |                                                                                    |
| <b>Тема 2.4</b><br><b>Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>2</b> |                                                                                    |
|                                                                                               | 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                                                                                                           |          | <b>ПК 6.1</b><br><b>ОК 1-7, 9,10</b>                                               |
|                                                                                               | 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                                      |          | <b>ПК 6.1</b><br><b>ОК 1-7, 9,10</b>                                               |
|                                                                                               | <b>Практическая работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                         |          | <b>ОК 1-7, 9,10</b>                                                                |
|                                                                                               | 1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей                                                                                                                                                                                                                                               | <b>2</b> |                                                                                    |
| <b>Раздел 3</b>                                                                               | <b>Гигиена и санитария в организациях питания</b>                                                                                                                                                                                                                                                                  |          |                                                                                    |
| <b>Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых</b>                                             | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>2</b> | <b>ОК 1-7, 9,10</b><br><b>ПК 1.2-1.5</b><br><b>ПК 2.2-2.8</b><br><b>ПК 3.2-3.6</b> |
|                                                                                               | Личная гигиена работников пищевых производств.                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |                                                                                    |
|                                                                                               | Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика.                                                                                                                                                                                                             |          |                                                                                    |

|                                                                 |                                                                         |                                               |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>производств.</b><br><b>Пищевые</b><br><b>отравления и их</b> | Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены | ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5<br><b>ПК 6.3-6.4</b> |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|

|                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| профилактика                                                                                                   | <b>Практическая работа:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |                                                                                                             |
|                                                                                                                | Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.                                                                                                                                                                                                                                                                | 2 | <b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК 1.2-1.5                                                                              |
|                                                                                                                | Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве                                                                                                                                                                                 | 2 | ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5<br><b>ПК 6.3-6.4</b>                                   |
| <b>Тема 3.2<br/>Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2 |                                                                                                             |
|                                                                                                                | Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания |   | <b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК 1.2-1.5<br>ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5<br><b>ПК 6.3-6.4</b> |
|                                                                                                                | Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   | <b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК 1.2-1.5<br>ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5<br><b>ПК 6.3-6.4</b> |
|                                                                                                                | Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения                                                                                                                                                                                                                                                        |   |                                                                                                             |
|                                                                                                                | <b>Практическая работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   | <b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК                                                                                      |
|                                                                                                                | Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования                                                                                                                                                                              | 2 | 1.2-1.5<br>ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5                                                           |



|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                 |           |                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                 |           | ПК 5.2-5.5<br><b>ПК 6.3-6.4</b>                                                                                |
|                                                                                                 | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                                                                                                                                                                                                       |           |                                                                                                                |
|                                                                                                 | 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 | <b>1</b>  |                                                                                                                |
| <b>Тема 3.3<br/>Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                            | <b>2</b>  | <b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК<br>1.2-1.5<br>ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5<br><b>ПК 6.3-6.4</b> |
|                                                                                                 | Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов                                                                                  |           |                                                                                                                |
|                                                                                                 | Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок                                                      |           |                                                                                                                |
|                                                                                                 | <b>Практическая работа</b>                                                                                                                                                                                                                      |           | <b>ОК 1-7, 9,10</b>                                                                                            |
|                                                                                                 | Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).                                                                                                                                                                                          | <b>2</b>  |                                                                                                                |
| <b>Всего:</b>                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>72</b> |                                                                                                                |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»**

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

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

#### **Основная литература**

1. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2024. – 352 с.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2025г. 256 с.

##### **3.2.2. Электронные издания:**

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)
3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)
4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com)
5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)
- Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.lib.rus](http://www.lib.rus)
6. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)
- Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.standard.ru](http://www.standard.ru)
7. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.creativechef.ru/>
- Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru)

##### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2023г., 275с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

| Результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                | Критерии оценки                                                                                                                                       | Формы и методы оценки                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Знания:</b><br>основные понятия и термины микробиологии;<br>основные понятия и термины микробиологии;<br>классификацию микроорганизмов;<br>морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;<br>генетическую и химическую основы наследственности и формы | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов | <b>Текущий контроль при проведении:</b><br>-письменного/устного опроса;<br>-тестирования;<br>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>изменчивости микроорганизмов;<br/> роль микроорганизмов в<br/> круговороте веществ в природе;<br/> характеристики микрофлоры<br/> почвы, воды и воздуха;<br/> особенности сапрофитных и<br/> патогенных микроорганизмов;<br/> основные пищевые<br/> инфекции и пищевые отравления;<br/> микробиологию основных<br/> пищевых продуктов;<br/> основные пищевые<br/> инфекции и пищевые отравления;<br/> возможные источники<br/> микробиологического загрязнения<br/> в процессе производства<br/> кулинарной продукции;<br/> методы предотвращения<br/> порчи сырья и готовой продукции;<br/> правила личной гигиены<br/> работников организации питания;<br/> классификацию моющих<br/> средств, правила их применения,<br/> условия и сроки хранения;<br/> правила проведения<br/> дезинфекции, дезинсекции,<br/> дератизации;<br/> схему микробиологического<br/> контроля;<br/> пищевые вещества и их<br/> значение для организма человека;<br/> суточную норму<br/> потребности человека в<br/> питательных веществах;<br/> основные процессы обмена<br/> веществ в организме;<br/> суточный расход энергии;<br/> состав, физиологическое<br/> значение, энергетическую и<br/> пищевую ценность различных<br/> продуктов питания;<br/> физико-химические<br/> изменения пищи в процессе<br/> пищеварения;<br/> усвояемость пищи,<br/> влияющие на нее факторы;</p> | <p>поставленным целям,<br/> полнота ответов,<br/> точность<br/> формулировок,<br/> адекватность<br/> применения<br/> профессиональной<br/> терминологии</p> | <p><b>Промежуточная аттестация</b><br/> в форме дифференцированного<br/> зачета в виде:<br/> -письменных/ устных ответов,<br/> -тестирования</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p> <p>методики составления рационов питания</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <p>использовать лабораторное оборудование;</p> <p>определять основные группы микроорганизмов;</p> <p>проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p> <p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <p>рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей</p> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p> | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul> |

|          |  |  |
|----------|--|--|
| человека |  |  |
|----------|--|--|

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СТРОГАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И  
КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ**  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности  
**43.02.15. Поварское и кондитерское дело**

Очер, 2025

Составитель: Чазова Т. Н., преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ «Строгановский колледж»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565; примерной рабочей программы общепрофессионального цикла «Организация хранения и контроль запасов сырья» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования Протокол № 14 от «30» сентября 2022 г.; приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрированного 12.07.2023 № 74228)



## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации программы учебной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»: приобретение знаний в области **контроля** качества продуктов при **хранении**. Изучение способы и формы инструктирования персонала по безопасности **хранения** пищевых продуктов; виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования

Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» включена в вариативную часть 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:

| <i><b>Код ОК, ПК</b></i> | <b>Уметь</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Знать</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> </ul> |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 02 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</li> <li>- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;</li> <li>- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в</li> </ul> |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|       |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | <p>В рамках профессиональной деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>определять источники финансирования;</li> </ul>                              | <p>профессионально ориентированных информационных системах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;</li> <li>- получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;</li> <li>- применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;</li> <li>- применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;</li> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</li> <li>- основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;</li> <li>- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> </ul> |
| ОК 04 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>основы проектной деятельности;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 05 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ОК 06 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>- пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;</li> <li>- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;</li> <li>- обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв.;</li> <li>- давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</li> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</li> <li>- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;</li> <li>- итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.;</li> <li>- основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;</li> <li>- основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</li> <li>- необходимости проведения СВО, задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины);</li> <li>- истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;</li> </ul> |
| ОК 07 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|  |                                                                                                                     |                                                                                                                   |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> </ul> |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>изменении климатических условий региона;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться первичными средствами пожаротушения;</li> <li>- применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</li> <li>- обеспечивать устойчивость объектов экономики;</li> <li>- прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;</li> <li>- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- определять виды Вооруженных Сил, рода войск;</li> <li>- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;</li> <li>- владеть общей физической и строевой подготовкой;</li> <li>- пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;</li> <li>- демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.</li> <li>- оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;</li> <li>- осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;</li> <li>- определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;</li> <li>- составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания;</li> <li>- систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы пожаробезопасности и электробезопасности;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- 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;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;</li> <li>- общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</li> <li>- классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- содержание и формы бережливого производства;</li> <li>- основы принципы, методы и инструменты бережливого производства;</li> <li>- методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;</li> <li>- основные виды потерь, их источники и способы их устранения,</li> </ul> |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                      |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>различных статистических методов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;</li> <li>- использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;</li> <li>- пользоваться инструментами бережливого производства в</li> </ul> | <p>различные виды статистических методов контроля;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;</li> </ul> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>производственной деятельности и предприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода;</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;</li> </ul> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 09 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- в области иностранного языка;</li> <li>- понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью;</li> <li>- понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях);</li> <li>- читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем);</li> <li>- общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;</li> <li>- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенностей произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</li> <li>- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul> |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями);</li> <li>- презентовать работы;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ПК 6.1-6.5<br>ПК 7.1-7.4 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять наличие запасов и расход продуктов;</li> <li>- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</li> <li>- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li> <li>- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>- общих требований к качеству сырья и продуктов;</li> <li>- условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li> <li>- методов контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>- видов снабжения;</li> <li>- видов складских помещений и требования к ним;</li> <li>- периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li> <li>- методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li> <li>- программного обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li> <li>- современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li> <li>- методов контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>- правил оценки состояния запасов на производстве;</li> <li>- процедур и правил инвентаризации запасов продуктов;</li> <li>- правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</li> <li>- видов сопроводительной</li> </ul> |

|  |  |                                             |
|--|--|---------------------------------------------|
|  |  | документации на различные группы продуктов; |
|--|--|---------------------------------------------|

# 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 2.5. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>                                                         | <b><i>Объем в часах</i></b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Объем образовательной программы дисциплины</b>                                 | <b>86</b>                   |
| <b>в т.ч.</b>                                                                     |                             |
| <b>Основное содержание</b>                                                        | <b>72</b>                   |
| теоретическое обучение                                                            | 40                          |
| практические занятия                                                              | 32                          |
| <b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> | <b>-</b>                    |
| <b>в т. ч.:</b>                                                                   |                             |
| теоретическое обучение                                                            | 40                          |
| практические занятия                                                              | 32                          |
| <b>Индивидуальный проект (да/нет)**</b>                                           | <b>нет</b>                  |
| <b>Самостоятельная работа</b>                                                     | <b>6</b>                    |
| <b>Консультации</b>                                                               | <b>2</b>                    |
| <b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>                                         | <b>6</b>                    |

## 1.3. Содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем                                                                      | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Объем часов         | Коды компетенций                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                                | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 3                   | 4                                                                                                                           |
| <b>Раздел 1.</b><br><b>Товароведная характеристика товаров</b>                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                     |                                                                                                                             |
| <b>Тема 1.1</b><br>Классификация продовольственных товаров                                       | <b>Содержание учебного материала</b><br>Введение. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.<br><i>Практическое занятие</i><br>Энергетическая ценность пищевых продуктов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2<br><br>2          | ОК 01-07,<br>ОК 09                                                                                                          |
| <b>Тема 1.2</b><br>Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | <b>Содержание учебного материала</b><br>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. Продукты переработки плодов овощей и грибов. Продукты переработки плодов овощей и грибов. Условия и сроки хранения свежих и овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки<br><i>Практическое занятие</i><br>Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.<br>Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту. | 2<br><br>2<br><br>2 | ОК 01-07,<br>ОК 09<br>ПК 1.1- 1.4<br>ПК 2.1- 2.8<br>ПК 3.1- 3.7<br>ПК 4.1- 4.6<br>ПК 5.1- 5.6<br>ПК 6.1- 6.5<br>ПК 7.1- 7.4 |
| <b>Тема 1.3.</b><br>Товароведная характеристика зерновых товаров                                 | <b>Содержание учебного материала</b><br>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. Условия и сроки хранения хлебобулочных товаров.                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2                   | ОК 01-07,<br>ОК 09<br>ПК 1.1- 1.4<br>ПК 2.1- 2.8<br>ПК 3.1- 3.7<br>ПК 4.1- 4.6<br>ПК 5.1- 5.6<br>ПК 6.1- 6.5                |

|                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                  |   |                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                 | <b>Практическое занятие</b>                                                                                                                                                                                                      | 2 | ПК 7.1- 7.4                                                                                                                 |
|                                                                                 | Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту.                                                                                                                                           |   |                                                                                                                             |
| <b>Тема 1.4.</b><br>Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов          | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                             |   |                                                                                                                             |
|                                                                                 | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Морепродуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.<br>Условия и сроки хранения рыбных продуктов и морепродуктов. | 2 | ОК 01-07,<br>ОК 09<br>ПК 1.1- 1.4<br>ПК 2.1- 2.8<br>ПК 3.1- 3.7                                                             |
|                                                                                 | <b>Практическое занятие.</b>                                                                                                                                                                                                     |   | ПК 4.1- 4.6<br>ПК 5.1- 5.6                                                                                                  |
|                                                                                 | Органолептическая оценка качества рыбные консервы и пресервы                                                                                                                                                                     | 2 | ПК 6.1- 6.5<br>ПК 7.1- 7.4                                                                                                  |
|                                                                                 | <b>Практическое занятие.</b>                                                                                                                                                                                                     |   |                                                                                                                             |
|                                                                                 | Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.                                                                              | 2 |                                                                                                                             |
| <b>Тема 1.5.</b><br>Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов         | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                             |   | ОК 01-07,<br>ОК 09<br>ПК 1.1- 1.4<br>ПК 2.1- 2.8<br>ПК 3.1- 3.7                                                             |
|                                                                                 | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.<br>Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов                                                 | 2 | ПК 4.1- 4.6<br>ПК 5.1- 5.6<br>ПК 6.1- 6.5<br>ПК 7.1- 7.4                                                                    |
|                                                                                 | <b>Практическое занятие.</b>                                                                                                                                                                                                     |   |                                                                                                                             |
|                                                                                 | Составить сравнительную таблицу различных видов мяса.                                                                                                                                                                            | 1 |                                                                                                                             |
|                                                                                 | <b>Практическое занятие.</b>                                                                                                                                                                                                     |   |                                                                                                                             |
|                                                                                 | Составить таблицу классификации мяса по упитанности.                                                                                                                                                                             | 1 |                                                                                                                             |
| <b>Тема 1.6.</b><br>Товароведная характеристика молочных товаров.               | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                             |   | ОК 01-07,<br>ОК 09<br>ПК 1.1- 1.4<br>ПК 2.1- 2.8<br>ПК 3.1- 3.7<br>ПК 4.1- 4.6<br>ПК 5.1- 5.6<br>ПК 6.1- 6.5<br>ПК 7.1- 7.4 |
|                                                                                 | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров.<br>Условия. сроки хранения молока и молочных продуктов.                       | 2 |                                                                                                                             |
|                                                                                 | <b>Практическое занятие.</b>                                                                                                                                                                                                     |   |                                                                                                                             |
|                                                                                 | Органолептическая оценка качества молока                                                                                                                                                                                         | 2 |                                                                                                                             |
| <b>Тема 1.7.</b><br>Товароведная характеристика, яичных продуктов пищевых жиров | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                             |   | ОК 01-07,<br>ОК 09<br>ПК 1.1- 1.4<br>ПК 2.1- 2.8<br>ПК 3.1- 3.7                                                             |
|                                                                                 | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов.<br>Условия. сроки хранения яиц и яйцепродуктов                                                            | 2 |                                                                                                                             |

|                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                           | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение.<br>Условия, сроки хранения пищевых жиров.<br><b>Практическое занятие.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2 | ПК 4.1- 4.6<br>ПК 5.1- 5.6<br>ПК 6.1- 6.5<br>ПК 7.1- 7.4                                              |
|                                                                                                           | Органолептическая оценка качества яиц и яичных продуктов.<br><b>Практическое занятие.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1 |                                                                                                       |
|                                                                                                           | Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1 |                                                                                                       |
| <b>Тема 1.8.</b><br>Товароведная характеристика кондитерских. и вкусовых товаров.                         | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   | ОК 01-07,<br>ОК 09                                                                                    |
|                                                                                                           | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских. Характеристика вкусовых товаров.<br>Кулинарное назначение.<br>Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2 | ПК 1.1- 1.4<br>ПК 2.1- 2.8<br>ПК 3.1- 3.7                                                             |
|                                                                                                           | <b>Самостоятельная работа</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2 | ПК 4.1- 4.6<br>ПК 5.1- 5.6<br>ПК 6.1- 6.5<br>ПК 7.1- 7.4                                              |
| <b>Раздел 2.</b><br><b>Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |                                                                                                       |
|                                                                                                           | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   | ОК 01-07,<br>ОК 09                                                                                    |
| <b>Тема 3.1.</b><br>Организация продовольственного и материально-технического снабжения.                  | Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами.<br>Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов. Требования, предъявляемые к транспортировке товаров.<br>Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.)<br>Организация складского и тарного хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно- эпидемиологические требования к складским помещениям. | 2 | ПК 1.1- 1.4<br>ПК 2.1- 2.8<br>ПК 3.1- 3.7<br>ПК 4.1- 4.6<br>ПК 5.1- 5.6<br>ПК 6.1- 6.5<br>ПК 7.1- 7.4 |
|                                                                                                           | <b>Практическое занятие.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2 |                                                                                                       |
|                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |                                                                                                       |



|                                                                                                               |                                                                                                                                                                                          |   |                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                               | Составление договора – поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.                                                | 2 |                                                                                                                             |
|                                                                                                               | <i><b>Практическое занятие.</b></i>                                                                                                                                                      |   |                                                                                                                             |
|                                                                                                               | Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия. Подбор технического оснащения складских помещений.           | 2 |                                                                                                                             |
| <b>Тема 2.2.</b><br>Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                     |   | ОК 01-07,<br>ОК 09<br>ПК 1.1- 1.4<br>ПК 2.1- 2.8<br>ПК 3.1- 3.7<br>ПК 4.1- 4.6<br>ПК 5.1- 5.6<br>ПК 6.1- 6.5<br>ПК 7.1- 7.4 |
|                                                                                                               | Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей. Виды и порядок оформления. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе. | 2 |                                                                                                                             |
|                                                                                                               | <i><b>Практическое занятие.</b></i>                                                                                                                                                      |   |                                                                                                                             |
|                                                                                                               | Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.                                                                                                      | 2 |                                                                                                                             |
|                                                                                                               | <i><b>Практическое занятие.</b></i>                                                                                                                                                      |   |                                                                                                                             |
|                                                                                                               | Определение наличия запасов на складе.                                                                                                                                                   | 2 |                                                                                                                             |
|                                                                                                               | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                     |   |                                                                                                                             |
| <b>Тема 2.3</b><br>Организация хранения различных видов продовольственных товаров                             | Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров.                                                                                                           | 2 | ОК 01-07,<br>ОК 09<br>ПК 1.1- 1.4<br>ПК 2.1- 2.8<br>ПК 3.1- 3.7<br>ПК 4.1- 4.6<br>ПК 5.1- 5.6<br>ПК 6.1- 6.5<br>ПК 7.1- 7.4 |
|                                                                                                               | Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи.                                                                                                   |   |                                                                                                                             |
|                                                                                                               | Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов.                                                                                                                                   | 2 |                                                                                                                             |
|                                                                                                               | Нормируемые и ненормируемые потери.                                                                                                                                                      |   |                                                                                                                             |
|                                                                                                               | Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов Методы контроля качества продуктов при хранении.                                                         |   |                                                                                                                             |
|                                                                                                               | <i><b>Практическое занятие.</b></i>                                                                                                                                                      |   |                                                                                                                             |
|                                                                                                               | Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов.                                                                                                                                | 2 |                                                                                                                             |
|                                                                                                               | <i><b>Практическое занятие.</b></i>                                                                                                                                                      |   |                                                                                                                             |
|                                                                                                               | Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции.                                       | 2 |                                                                                                                             |
|                                                                                                               | <i><b>Практическое занятие.</b></i>                                                                                                                                                      |   |                                                                                                                             |
|                                                                                                               | Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции.  | 2 |                                                                                                                             |

|                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Тема 2.4.</b><br>Правила отпуска сырья и продуктов со склада.                                    | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |                                                                                                                             |
|                                                                                                     | Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикат со склада на производство.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2 |                                                                                                                             |
|                                                                                                     | <b>Практическое занятие.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |   | ОК 01-07,<br>ОК 09                                                                                                          |
|                                                                                                     | Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1 | ПК 1.1- 1.4                                                                                                                 |
|                                                                                                     | <b>Практическое занятие.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |   | ПК 2.1- 2.8                                                                                                                 |
|                                                                                                     | Оформление заказа на сырье и продукты со склада.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1 | ПК 3.1- 3.7                                                                                                                 |
| <b>Тема 2.5.</b><br>Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях общественного питания. | <b>Самостоятельная работа:</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по подготовке весоизмерительного оборудования, мерной тары, инвентаря, инструментов для отпуска продуктов и правилам отпуска товаров и продуктов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2 | ПК 4.1- 4.6<br>ПК 5.1- 5.6<br>ПК 6.1- 6.5<br>ПК 7.1- 7.4                                                                    |
|                                                                                                     | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |                                                                                                                             |
|                                                                                                     | Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков. Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе. Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд. | 2 | ОК 01-07,<br>ОК 09<br>ПК 1.1- 1.4<br>ПК 2.1- 2.8<br>ПК 3.1- 3.7<br>ПК 4.1- 4.6<br>ПК 5.1- 5.6<br>ПК 6.1- 6.5<br>ПК 7.1- 7.4 |
|                                                                                                     | <b>Самостоятельная работа:</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по правилам проведения инвентаризации запасов продуктов на складе и на производстве и по разработке мероприятий по борьбе с хищениями запасов на производстве.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2 | ОК 01-07,<br>ОК 09<br>ПК 1.1- 1.4<br>ПК 2.1- 2.8<br>ПК 3.1- 3.7<br>ПК 4.1- 4.6                                              |

|  |                                           |           |                                           |
|--|-------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------|
|  |                                           |           | ПК 5.1- 5.6<br>ПК 6.1- 6.5<br>ПК 7.1- 7.4 |
|  | <b>Консультации</b>                       | <b>2</b>  |                                           |
|  | <b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b> | <b>6</b>  |                                           |
|  | <b>Всего:</b>                             | <b>86</b> |                                           |

## **2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Материально-техническое обеспечение**

- многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1 шт, 12 столов ученических, 24 стульев ученических, доска – 1 шт.);
- информационно-коммуникативные средства (компьютер – 1 шт.); экранно-звуковые пособия (проектор – 1 шт., колонки – 1 шт.),
- стенды: «Оборудование предприятий общественного питания, применяемое в организации хранения и контроля запасов сырья».

### **2.2. Учебно-методическое обеспечение**

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

1. Основы бережливого производства, Давыдова Н. С., Гуськова Ю. А., Куликова Е. С., и др. Под ред.: Шашенкова Е. А. 2-е изд., стер. издание 2024г.
2. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2021. – 336 с., [16] с. цв. ил. – Текст : непосредственный.

#### **2.2.2. Дополнительные источники**

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2016 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2016 № 39023. – Текст : непосредственный.
2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213–ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

| Результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Показатели освоённости компетенций                                                                                                                                                                                                                                                        | Методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильно й сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.<br/>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> | <p><b>Текущий контроль при проведении:</b><br/>-письменного/устного опроса;<br/>-тестирования;<br/>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:<br/>-письменных/ устных ответов, -тестирования.</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p> | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий</li> </ul> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СТРОГАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.ОЗ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ**  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Очер, 2025

Составитель: Челпанова Е.В. мастер производственного обучения, ГБПОУ «Строгановский колледж»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**



## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации программы учебной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

## ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Учебная дисциплина ОП.03 Техническое оснащение организаций питания является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

| Код ПК, ОК                                                                                                                                                                       | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6</b><br><b>ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4</b><br><b>ОК 01 ОК 02 ОК 03</b><br><b>ОК 04 ОК 05 ОК 06</b><br><b>ОК 07 ОК 09 ОК 10</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>– оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве,</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>– методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами</li> </ul> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>предупреждению травматизма;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li> <li>– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</li> </ul> | <p>изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>– правила охраны труда в организациях питания</li> </ul> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

| <b>Вид учебной работы</b>                                 | <b>Объем в часах</b> |
|-----------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b> | 70                   |
| <b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>             | 64                   |
| <b>Промежуточная аттестация (форма)</b>                   | 4                    |
| <b>Дифференцированный зачет</b>                           |                      |

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

| Наименование разделов и тем                                                                                                                                             | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                         | Объем часов | Коды компетенций                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                                                                                                       | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |             | 4                                                             |
| <b>Введение</b>                                                                                                                                                         | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>2</b>    | ОК1-7,9,10                                                    |
|                                                                                                                                                                         | 1. Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.                                                                                    | <b>2</b>    |                                                               |
|                                                                                                                                                                         | <b>Раздел 1 Механическое оборудование</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 22          |                                                               |
| <b>Тема 1.1<br/>Классификация<br/>механического<br/>оборудования</b>                                                                                                    | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2           |                                                               |
|                                                                                                                                                                         | 1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.                                                                                                                                                                                                                               | 2           | ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 |
| <b>Тема 1.2.<br/>Универсальные<br/>приводы.<br/>Универсальные<br/>кухонные<br/>машины</b><br><b>Тема 1.3.<br/>Оборудование<br/>для обработки<br/>овощей,<br/>плодов</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2           | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3                |
|                                                                                                                                                                         | 1 Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации | 2           |                                                               |
|                                                                                                                                                                         | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2           |                                                               |
|                                                                                                                                                                         | 1. Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации                | 2           | ОК 1-7,9,10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3                   |
|                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |             |                                                               |

|                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------------------------------------|
| <b>Тема 1.4.<br/>Оборудование<br/>для обработки<br/>мяса, рыбы</b>                                          | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                   | 2 | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                             | 1. Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | 2 |                                                      |
|                                                                                                             | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                   | 4 |                                                      |
| <b>Тема 1.5.<br/>Оборудование<br/>для нарезки<br/>хлеба,<br/>гастрономичес<br/>ких товаров</b>              | 1. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации                                                                                | 2 | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                             | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений   | 2 |                                                      |
|                                                                                                             | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                   | 4 |                                                      |
| <b>Тема 1.6.<br/>Оборудование<br/>для процессов<br/>вакуумирован<br/>ия и упаковки</b>                      | 1. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации                                                                                                                                                                               | 2 | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                             | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений   | 2 |                                                      |
|                                                                                                             | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                   | 4 |                                                      |
| <b>Тема 1.7.<br/>Оборудование<br/>для тонкого<br/>измельчения<br/>продуктов в<br/>замороженном<br/>виде</b> | 1. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации                                                                                                                                        | 2 | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                             | 2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде                                                                                                                                                          | 2 |                                                      |
|                                                                                                             | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                   | 4 |                                                      |
| <b>Тема 1.8.<br/>Оборудование<br/>для<br/>подготовки<br/>кондитерского<br/>сырья</b>                        | 1 Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации                                                    | 2 | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                             | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                                                                                                                                                                                                                              |   |                                                      |
|                                                                                                             | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                   | 2 |                                                      |

|                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                                                      |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------|
|                                                               | <b>Раздел 2. Тепловое оборудование</b>                                                                                                                                                                                                               | <b>18</b> |                                                      |
|                                                               | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                 | <b>2</b>  |                                                      |
| <b>Тема 2.1.<br/>Классификация теплового оборудования</b>     | 1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации           | <b>2</b>  | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
| <b>Тема 2.2.<br/>Варочное оборудование</b>                    | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                 | <b>4</b>  | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                               | 1. Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | <b>2</b>  |                                                      |
|                                                               | 2. Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования                                                                                                                                                                                    | <b>2</b>  |                                                      |
|                                                               | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                 | <b>2</b>  |                                                      |
| <b>Тема 2.3.<br/>Жарочное оборудование</b>                    | 1. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.                                                                                                             | <b>2</b>  | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
| <b>Тема 2.4.<br/>Многофункциональное оборудование</b>         | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                 | <b>2</b>  | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                               | 1. Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации                                                                                                                                                        | <b>2</b>  |                                                      |
| <b>Тема 2.5.<br/>Универсальное и водогрейное оборудование</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                 | <b>2</b>  | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                               | 1. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации                                        | <b>2</b>  |                                                      |
| <b>Тема 2.6.<br/>Оборудование для бариста</b>                 | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                 | <b>2</b>  | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                               | 1. Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации    | <b>2</b>  |                                                      |
| <b>Тема 2.7.<br/>Оборудование для раздачи пищи</b>            | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                 | <b>2</b>  | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                               | 1. Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации                                                                                               | <b>2</b>  |                                                      |

|                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------|
| Тема 2.8. СВЧ-аппараты                                                                              | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2         | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                     | 1. Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации                                                                                                                                                                                                                          | 2         |                                                      |
|                                                                                                     | <b>Раздел 3 Холодильное оборудование</b>                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>12</b> |                                                      |
| Тема 3.1<br>Классификация<br>холодильного<br>оборудования                                           | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2         | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                     | 1. Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины.                                                                                                                                                | 2         |                                                      |
| Тема 3.2<br>Холодильные<br>шкафы,<br>холодильные<br>камеры,<br>холодильные<br>прилавки и<br>витрины | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 4         | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                     | 1. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации                                                                                                                                                                           | 2         |                                                      |
|                                                                                                     | 2. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования                                                                                                                                                                                                                                               | 2         |                                                      |
| Тема 3.3<br>Шкафы<br>интенсивного<br>охлаждения<br>(шоковой<br>заморозки)                           | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2         | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                     | 1. Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации                                                                                                                                                                                   | 2         |                                                      |
| Тема 3.4.<br>Льдогенераторы                                                                         | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 4         | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                     | 1. Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации                                                                                                                                                                                                                                  | 2         |                                                      |
|                                                                                                     | 2. Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов                                                                                                                                                                                                                                                         | 2         |                                                      |
|                                                                                                     | <b>Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства</b>                                                                                                                                                                                                                          | <b>18</b> |                                                      |
| Тема 4.1.<br>Классификация организаций питания                                                      | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2         | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                     | 1. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования | 2         |                                                      |



|                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                               |           |                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------|
| <b>Тема 4.2.<br/>Организация и<br/>техническое<br/>оснащение<br/>процессов<br/>кулинарного и<br/>кондитерского<br/>производства<br/>и реализации<br/>готовой<br/>продукции в<br/>организациях<br/>питания</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                          | <b>6</b>  | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1,<br>4.1, 5.1, 6.3 |
|                                                                                                                                                                                                               | 1. Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства                                  | 2         |                                                      |
|                                                                                                                                                                                                               | 2. Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни | 2         |                                                      |
|                                                                                                                                                                                                               | 3. Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе                                                                                   | 2         |                                                      |
|                                                                                                                                                                                                               | 4. Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов                                | 2         |                                                      |
|                                                                                                                                                                                                               | 5. Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов                | 2         |                                                      |
|                                                                                                                                                                                                               | 6. Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов                | 4         |                                                      |
| <b>Промежуточная аттестация (форма)<br/>Дифференцированный зачет</b>                                                                                                                                          |                                                                                                                                                               | <b>4</b>  |                                                      |
| <b>Всего:</b>                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                               | <b>70</b> |                                                      |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### ***ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ***

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета технологического оборудования. Оборудование учебного кабинета: посадочные места для обучающихся, рабочий стол преподавателя, доска, шкафы, стенды, стеллажи, мультимедийное оборудование, технологическое оборудование. Технические средства обучения: аудио-, видео-, проекционная аппаратура, экран настенный, средства программного обучения и контроля знаний. При реализации рабочей программы учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организации питания может быть использовано программное обеспечение Big Blue Button (BBB), Moodle, Я-диск.

##### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

###### **Основные печатные издания**

1. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 125 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0706-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1041470>
2. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст : электронный // Электроннобиблиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/94724.html> (дата обращения: 20.08.2021)

###### **Основные электронные издания:**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

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

| Результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>– методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>– правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>– правила охраны труда в организациях питания.</li> </ul> | <p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul> | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/устных ответов,</li> <li>- тестов</li> </ul> |
| <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <p>безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования;</li><li>– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li><li>– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li><li>– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li><li>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;</li><li>– проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</li></ul> |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СТРОГАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
по учебной дисциплине  
ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ  
для специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Очер, 2025

Составитель: Челпанова Е.В. мастер производственного обучения, ГБПОУ «Строгановский колледж»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации программы учебной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

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

## **ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

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

Учебная дисциплина **ОП.04** «Организация обслуживания» является обязательной частью математического и общего естественнонаучного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Перечень формируемых компетенций:

Общие компетенции (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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов



сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

| <b>Вид учебной работы</b>                                 | <b>Объем в часах</b> |
|-----------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b> | 70                   |
| <b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>             | 64                   |
| <b>Промежуточная аттестация (форма)</b>                   | 4                    |
| <b>Дифференцированный зачет</b>                           |                      |

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины *ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ*

| Наименование разделов и тем                                    | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                  | Объем часов | Коды компетенций                                           |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------------------------------|
| 1                                                              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 3           | 4                                                          |
| <b>Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>8</b>    | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
|                                                                | Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги | 2           |                                                            |
|                                                                | Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания                                                      | 2           |                                                            |
|                                                                | Методы и формы обслуживания. Прогрессивные технологии обслуживания                                                                                                                                                                                                                                                          | 2           |                                                            |
|                                                                | <b>Практическая работа.</b> Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией                                                                                                                                                                                              | 2           |                                                            |
| <b>Тема 2. Торговые помещения организаций питания</b>          | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>8</b>    | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
|                                                                | Торговые помещения, виды, характеристика, назначение. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг                                                                                                                | 2           |                                                            |
|                                                                | Интерьер помещений организации питания. Современные стили интерьеров залов                                                                                                                                                                                                                                                  | 2           |                                                            |
|                                                                | Сервизная, назначение, оснащение. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение. Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение Оборудование залов. Современные требования к мебели                                          | 2           |                                                            |
|                                                                | <b>Практическая работа.</b> Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла,                                                                                                                                                                                                                                   | 2           |                                                            |

|                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |                                                            |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------|
|                                                                     | белья и др. в сервизной                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |                                                            |
|                                                                     | Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия                                                                                                                                                                 | 2         |                                                            |
| <b>Тема 3.<br/>Столовая посуда, приборы, столовое белье</b>         | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>12</b> | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
|                                                                     | Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды                                                                                                                  | 2         |                                                            |
|                                                                     | Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания                                                                                                                                                                                | 2         |                                                            |
|                                                                     | Порядок получения и подготовка посуды, приборов Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности | 2         |                                                            |
|                                                                     | <b>Практическая работа</b> Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания                                                                                                                              | 2         |                                                            |
|                                                                     | <b>Практическая работа</b> Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания                                                                                                                                                                       | 2         |                                                            |
|                                                                     | <b>Практическая работа.</b> Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию                                                                                                                                                                                | 2         |                                                            |
| <b>Тема 4.<br/>Информационное обеспечение процесса обслуживания</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>6</b>  | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
|                                                                     | Средства информации. Назначение и принципы составления меню. Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин                                                                                   | 2         |                                                            |
|                                                                     | <b>Практическая работа .</b> Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания                                                                                                                                                                                              | 4         |                                                            |
| <b>Тема 5. Этапы организации обслуживания</b>                       | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>8</b>  | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
|                                                                     | Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов                                                                                                           | 2         |                                                            |
|                                                                     | Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива                                                                        | 2         |                                                            |

|                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                |           |                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                    | <b>Практическая работа.</b> Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.                                                                                                                                                | 2         |                                                                      |
|                                                                                                    | <b>Практическая работа.</b> Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство                                                                                                 | 2         |                                                                      |
| <b>Тема 6.<br/>Организация<br/>процесса<br/>обслуживания в<br/>зале</b>                            | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                           | <b>10</b> | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 2.2- 2.8, ПК<br>3.2-3.6, ПК 4.2-<br>4.5, ПК 6.3 |
|                                                                                                    | Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи. Правила подачи продукции сервис-бара          | 2         |                                                                      |
|                                                                                                    | Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского                                                                                                                                 | 2         |                                                                      |
|                                                                                                    | Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание                                                                                                                                                               | 2         |                                                                      |
|                                                                                                    | <b>Практическая работа</b> Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка                                                                                                           | 2         |                                                                      |
|                                                                                                    | <b>Практическая работа</b> Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной серв                                                                     | 2         |                                                                      |
|                                                                                                    | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                           | <b>12</b> |                                                                      |
| <b>Тема 7.<br/>Правила<br/>подачи<br/>кулинарной,<br/>кондитерской<br/>продукции,<br/>напитков</b> | Основные методы подачи блюд в ресторане. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. | 2         | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 2.2- 2.8, ПК<br>3.2-3.6, ПК 4.2-<br>4.5, ПК 6.3 |
|                                                                                                    | Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный способ подачи блюд                                                                                                                                                      | 2         |                                                                      |
|                                                                                                    | Правила подачи буфетной продукции и вино-водочных изделий                                                                                                                                                                                      | 2         |                                                                      |
|                                                                                                    | 5 Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP                                                                                                                                                                                                   | 2         |                                                                      |
|                                                                                                    | <b>Практическая работа</b> Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания         | 2         |                                                                      |
|                                                                                                    | <b>Практическая работа.</b> Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей                                                                                                                          | 2         |                                                                      |
|                                                                                                    | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                           | <b>8</b>  |                                                                      |
| <b>Тема 8.</b>                                                                                     | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                           | <b>8</b>  | ОК 1-7, 9, 10,                                                       |

|                                                                  |                                                                                                                                                                              |           |                                             |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------|
| <b>Обслуживание приемов и банкетов</b>                           | Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы. Порядок приема заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы                | <b>2</b>  | ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
|                                                                  | Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Время проведения банкета и расчет числа участников. Подбор и расстановка мебели Сервировка стола. Обслуживание гостей   | <b>2</b>  |                                             |
|                                                                  | Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами Время проведения банкета и расчет числа участников. Подбор и расстановка мебели Сервировка стола. Обслуживание гостей | <b>2</b>  |                                             |
|                                                                  | Банкет-фуршет. Время проведения банкета и расчет числа участников. Подбор и расстановка мебели Сервировка стола. Обслуживание гостей                                         | <b>2</b>  |                                             |
| <b>Промежуточная аттестация (форма Дифференцированный зачет)</b> |                                                                                                                                                                              | <b>4</b>  |                                             |
| <b>Всего:</b>                                                    |                                                                                                                                                                              | <b>70</b> |                                             |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Организации обслуживания», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями). При реализации рабочей программы учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания организации питания может быть использовано программное обеспечение Big Blue Button (BBB), Moodle, Я-диск

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Основная литература:

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2016. — 379 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916- 8338-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/394207> (дата обращения: 20.08.2021)
2. Баранов Б. А., Скоркина И. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет. Учебное пособие для СПО / Б. А. Баранов, И.А. Скоркина. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство «Юрайт», 2021. — 184 с. — (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-5341-2555-9

Дополнительная литература:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко. - Ростов Н/Д «Феникс», 2016 - 373 с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. — 13-е изд. — М. : Издательский центр «Академия», 2016. — 320 с
3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — М.: Альфа, 2015. — 416 с.

Нормативные документы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-



01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 48 с.

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

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

7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

[Электронный ресурс]: постановление Главного государственного 17 санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/) Интернет-ресурсы:

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

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

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

4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

6. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

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

| Уметь                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Знать                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>– подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>– расчета с потребителями;</li> <li>– обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</li> <li>– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>– складывать салфетки разными способами;</li> <li>– соблюдать личную гигиену – подготавливать посуду, приборы, стекло</li> <li>– осуществлять прием заказа на блюда и напитки</li> <li>– подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>– соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>– заменять использованную посуду и приборы;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>– рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</li> <li>– подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>– приемы складывания салфеток – правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию – ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла – сервировку столов, современные направления сервировки – обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>– использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>– приветствие и размещение гостей за столом;</li> <li>– правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>– правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>– способы подачи блюд;</li> <li>– очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли – правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>– правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>– информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>– правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– составлять и оформлять меню,</li> <li>– обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы – обслуживать иностранных туристов – эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания – осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>– предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>– соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>– производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>– изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли, классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>– методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>– правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>– правила охраны труда в организациях питания.</li> </ul> |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СТРОГАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности  
43.02.15. Поварское и кондитерское дело**

Очер, 2025

Составитель: Чазова Т. Н., преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ «Строгановский колледж»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565; примерной рабочей программы общепрофессионального цикла «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования Протокол № 14 от «30» сентября 2022 г.; приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрированного 12.07.2023 № 74228)

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации программы учебной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

## **2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП. 05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

#### **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Общеобразовательная дисциплина ОП. 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга является обязательной частью общего профессионального учебного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

#### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины ОП. 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга:**

##### **1.2.1. Цель дисциплины**

Цель общепрофессиональной дисциплины ОП. 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга: сформировать у обучающихся знания и умения в области экономики, менеджмента и маркетинга, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций:

#### **1.1. Цель, задачи и планируемые результаты освоения дисциплины**

*Цели и задачи дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»:* освоение обучающимися знаний в области экономики, менеджмента и маркетинга, приобретение умений и их использование в условиях, моделирующих профессиональную деятельность.

##### *Задачи:*

- усвоение основных понятий в области экономики, менеджмента и маркетинга; рассмотрение состояния и перспектив развития сферы услуг общественного питания;
- изучение основных положений в области экономики и принципов рыночной экономики, показателей экономической деятельности предприятий;
- изучение механизмов ценообразования на продукцию и услуги, формирования заработной платы, форм оплаты труда;
- рассмотрение видов коммуникаций, принципов делового общения в коллективе, особенностей менеджмента в области профессиональной деятельности;
- изучение основных элементов маркетинговой деятельности и выявление связей маркетинга с менеджментом;
- формирование экономического мышления, позволяющего приобрести навыки самостоятельного принятия экономических решений (как гражданина, как работника, как потребителя) и анализа и объяснения происходящих вокруг них явлений, событий, ситуаций;
- формирование базового уровня экономической грамотности, необходимого для ориентации и адаптации к происходящим изменениям в жизни российского общества;
- формирование умения управлять ресурсами предприятия, анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг, применять приемы делового и управленческого общения;
- формирование готовности использовать приобретенные знания в профессиональной деятельности.

#### **1.1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися формируются элементы

общих/профессиональных компетенций (знания, умения). Планируемые результаты направлены на освоение умений и знаний:

| Коды компетенций                                       | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01<br>ОК02<br>ОК 03<br>ОК 04<br>ОК 09<br>ПК 6.1-6.5 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</li> <li>- рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</li> <li>- анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</li> <li>- пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию;</li> <li>- составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</li> <li>- проводить инвентаризацию на предприятиях питания, заполнять инвентаризационную опись;</li> <li>- оформлять поступление и передачу материальных ценностей;</li> <li>- оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие, цели и задачи экономики, принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</li> <li>- виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</li> <li>- сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</li> <li>- факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ);</li> <li>- виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</li> <li>- понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</li> <li>- понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</li> <li>- источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания,</li> </ul> |



| Коды компетенций | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- списывать товарные потери;</li> <li>- использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов;</li> <li>- анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</li> <li>- вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</li> <li>- калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые предприятием питания;</li> <li>- рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые предприятием питания в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</li> <li>- рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</li> <li>- планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</li> <li>- управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</li> <li>- анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизнес-план для предприятия питания;</li> <li>- анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения;</li> </ul> | <p>документы, используемые в кладовых предприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- списание товарных потерь, отчет материально</li> <li>- ответственных лиц,</li> <li>- учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</li> <li>- понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;</li> <li>- требования к реализации продукции общественного питания;</li> <li>- количественный и качественный состав персонала предприятия питания;</li> <li>- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</li> <li>- формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; состав издержек производства и обращения предприятия питания;</li> <li>- механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>- основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</li> <li>- понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов,</li> </ul> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</li> <li>- грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</li> <li>- проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных предприятий питания в различных сегментах отрасли общественного питания</li> </ul> | <p>методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</li> <li>- понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</li> <li>- сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</li> <li>- способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала, правила делового общения в коллективе;</li> <li>- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; понятие сегментация рынка; организацию управления маркетинговой деятельностью на предприятии питания;</li> <li>- понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</li> <li>- методы проведения маркетинговых исследований</li> </ul> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы                                                                | <i>Объем в часах</i> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>Объем образовательной программы дисциплины</b>                                 | <b>114</b>           |
| <b>в т.ч.</b>                                                                     |                      |
| <b>Основное содержание</b>                                                        | <b>96</b>            |
| теоретическое обучение                                                            | 44                   |
| практические занятия                                                              | 50                   |
| <b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> | <b>-</b>             |
| <b>в т. ч.:</b>                                                                   |                      |
| теоретическое обучение                                                            | -                    |
| практические занятия                                                              | -                    |
| <b>Индивидуальный проект (да/нет)**</b>                                           | <b>нет</b>           |
| <b>Самостоятельная работа</b>                                                     | <b>10</b>            |
| <b>Консультации</b>                                                               | <b>2</b>             |
| <b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>                                         | <b>6</b>             |

**1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»**  
(очная форма обучения)

| Наименование разделов и тем                                               | Содержание учебного материала, практических (лабораторных) занятий, самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Объем часов |           |          | Коды компетенций, (знания, умения), формированию которых способствует элемент программы |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Л           | ПР        | СРО      |                                                                                         |
| 1                                                                         | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 3           | 4         | 5        | 6                                                                                       |
| <b>РАЗДЕЛ 1.</b>                                                          | <b>ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>24</b>   | <b>24</b> | <b>2</b> | <b>ОК 01, 02, 03, 09<br/>ПК 6.2, 6.3</b>                                                |
| <b>Тема 1.1.<br/>Экономика - система общественного воспроизводства</b>    | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |             |           |          | ОК 01, 02, 03, 09<br>ПК 6.2, 6.3                                                        |
|                                                                           | Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2           | -         | -        |                                                                                         |
|                                                                           | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | -           | -         | 1        |                                                                                         |
| <b>Тема 1.2.<br/>Современное состояние и перспективы развития отрасли</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |             |           |          | ОК 01, 02, 03, 09<br>ПК 6.2, 6.3                                                        |
|                                                                           | Отрасль общественного питания в системе рыночной экономики. Отрасль: понятие, роль и значение в системе рыночной экономики. Признаки отрасли, современное состояние и перспективы развития Развитие рынка ресторанных услуг и современные закономерности его функционирования. Услуги питания и их место в сфере обслуживания. Материально-технические, трудовые и финансовые ресурсы отрасли. Основные экономические показатели развития отрасли в условиях рынка. Роль и организация хозяйственных субъектов в рыночной экономике | 2           | -         | -        |                                                                                         |
|                                                                           | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | -           | -         | 1        |                                                                                         |
| <b>Тема 1.3.</b>                                                          | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |             |           |          | ОК 01, 02, 03, 09                                                                       |

|                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |   |   |                   |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|-------------------|
| <b>Планирование как основа экономики предприятий питания</b> | Основы планирования хозяйственно-финансовой деятельности предприятий питания. Сущность и этапы процесса планирования деятельности предприятий питания. Принципы планирования. Виды и типы планирования. Методы планирования. Планирование в кризисные времена. Бизнес-планирование                       | 2 | - | - | ПК 6.2, 6.3       |
|                                                              | Основы предпринимательства и бизнес-планирования. Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления | 2 | - | - |                   |
|                                                              | <b>Практическая работа 1</b><br>Изучение разделов бизнес-плана. Назначение, виды бизнес-плана. Структура бизнес-плана                                                                                                                                                                                    | - | 2 | - |                   |
|                                                              | <b>Самостоятельная работа обучавшихся</b>                                                                                                                                                                                                                                                                | - | - | - |                   |
| <b>Тема 1.4.</b>                                             | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |   |   | ОК 01, 02, 03, 09 |

| Наименование разделов и тем                                                                       | Содержание учебного материала, практических (лабораторных) занятий, самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                                                                                                         | Объем часов |    |     | Коды компетенций, (знания, умения), формированию которых способствует элемент программы |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Л           | ПР | СРО |                                                                                         |
| 1                                                                                                 | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 3           | 4  | 5   | 6                                                                                       |
| <b>Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании</b> | Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов | 2           | -  | -   | ПК 6.2, 6.3                                                                             |
|                                                                                                   | Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс предприятия питания                                                                                                                                                  | 2           | -  | -   |                                                                                         |

|                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |   |   |                                  |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|----------------------------------|
|                                                             | Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета | 2 | - | - |                                  |
|                                                             | Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения                                                                                                                                                                                                     |   |   |   |                                  |
|                                                             | <b>Практическая работа 2</b><br>Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств                                                                                                                                                                                                                 | - | 2 | - |                                  |
|                                                             | <b>Практическая работа 3</b><br>Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения                                                                   | - | 2 | - |                                  |
|                                                             | <b>Практическая работа 4</b><br>Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости)                                    | - | 2 | - |                                  |
|                                                             | <b>Практическая работа 5</b><br>Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания                                                                                  | - | 2 | - |                                  |
| Тема 1.5.<br>Механизм ценообразования на продукцию (услуги) | <b>Самостоятельная работа обучавшихся</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                          | - | - | 2 | ОК 01, 02, 03, 09<br>ПК 6.2, 6.3 |
|                                                             | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |   |   |                                  |
|                                                             | Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса                                                                                              | 2 | - | - |                                  |

| Наименование разделов и тем                                                                        | Содержание учебного материала, практических (лабораторных) занятий, самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Объем часов |    |     | Коды компетенций, (знания, умения), формированию которых способствует элемент программы |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Л           | ПР | СРО |                                                                                         |
| 1                                                                                                  | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 3           | 4  | 5   | 6                                                                                       |
|                                                                                                    | Экономическое содержание и функции цен. Цена: понятие, сущность, ее функции в рыночных условиях. Рыночный механизм ценообразования. Виды цен. Классификация цен по различным признакам. Состав и структура цен. Розничные и продажные цены. Торговые надбавки и наценки. Косвенные налоги                                                                                                                                                                | 2           | -  | -   |                                                                                         |
|                                                                                                    | <b>Практическая работа 6</b><br>Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек                                                                                                                                                                                                                                                                                   | -           | 2  | -   |                                                                                         |
|                                                                                                    | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | -           | -  | -   |                                                                                         |
| Тема 1.6.<br>Механизмы формирования заработной платы.<br>Формы оплаты труда в общественном питании | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |             |    |     | ОК 01, 02, 03, 09<br>ПК 6.2, 6.3                                                        |
|                                                                                                    | Политика государства в области оплаты труда. Эффективность и производительность труда. Резервы повышения эффективности использования трудовых ресурсов предприятий общественного питания. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы. Тарифная и бестарифная системы оплаты труда. Основная и дополнительная заработная плата. Формы оплаты труда.: сдельная и повременная оплата труда и их системы | 2           | -  | -   |                                                                                         |
|                                                                                                    | <b>Практическая работа 7</b><br>Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания                                                                                                                                                                                                                  | -           | 4  | -   |                                                                                         |
|                                                                                                    | <b>Практическая работа 8</b><br>Расчет заработной платы различным категориям работников предприятий общественного питания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | -           | 2  | -   |                                                                                         |
|                                                                                                    | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | -           | -  | -   |                                                                                         |

|                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |   |   |                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|----------------------------------|
| <b>Тема 1.7.<br/>Выпуск<br/>продукции и<br/>оборот<br/>предприятий<br/>общественного<br/>питания</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                       |   |   |   | ОК 01, 02, 03, 09<br>ПК 6.2, 6.3 |
|                                                                                                      | Понятия «производственная мощность» и производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов | 2 | - | - |                                  |
|                                                                                                      | <b>Практическая работа 9</b><br>Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания                | - | 4 | - |                                  |
|                                                                                                      | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                                                                                                                                                                                                                                                  | - | - | 2 |                                  |
| <b>Тема 1.8.</b>                                                                                     | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                       |   |   |   | ОК 01, 02, 03, 09                |

| Наименование<br>разделов и тем                                                                                                | Содержание учебного материала, практических (лабораторных)<br>занятий, самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Объем часов |    |     | Коды<br>компетенций,<br>(знания, умения),<br>формированию<br>которых<br>способствует<br>элемент программы |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Л           | ПР | СРО |                                                                                                           |
| 1                                                                                                                             | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 3           | 4  | 5   | 6                                                                                                         |
| <b>Финансовый<br/>механизм и<br/>финансовые<br/>результаты<br/>деятельности<br/>предприятия<br/>общественного<br/>питания</b> | Финансовый механизм предприятий общественного питания. Финансовые ресурсы предприятия. Источники получения финансовых ресурсов. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам. Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией. Валовой доход. Понятие, сущность, источники образования валового дохода. Прибыль предприятия общественного питания. Понятие, экономическая сущность прибыли. Показатели и виды прибыли. Рентабельность: понятие, виды, порядок определения. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность | 2           | -  | -   | ПК 6.2, 6.3                                                                                               |



|                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |           |          |                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|----------|------------------------------------------|
|                                                                                             | <b>Практическая работа 10</b><br>Изучение методики расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды                                                                            | -         | 2         | -        |                                          |
|                                                                                             | <b>Практическая работа 11</b><br>Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину                                                                                                               | -         | 2         | -        |                                          |
|                                                                                             | <b>Практическая работа 12</b><br>Расчет основных технико-экономических показателей деятельности предприятия общественного питания                                                                                                                                                                               | -         | 4         | -        |                                          |
|                                                                                             | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                                                                                                                                                                                                                                                                       | -         | -         | -        |                                          |
| <b>РАЗДЕЛ 2.</b>                                                                            | <b>ОСНОВЫ МЕНЕДЖМЕНТА</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>10</b> | <b>10</b> | <b>1</b> | <b>ОК 01, 02, 04, 09<br/>ПК 6.4, 6.5</b> |
| <b>Тема 2.1.<br/>Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |           |          | <b>ОК 01, 02, 04, 09<br/>ПК 6.4, 6.5</b> |
|                                                                                             | Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Управленческий цикл, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления | 2         | -         | -        |                                          |
|                                                                                             | Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий                   | 2         | -         | -        |                                          |
|                                                                                             | <b>Практическая работа 13</b><br>Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»                                                                                                                                              | -         | 2         | -        |                                          |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практических (лабораторных) занятий, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов |    |     | Коды компетенций, (знания, умения), формированию |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----|-----|--------------------------------------------------|
|                             |                                                                                                        | Л           | ПР | СРО |                                                  |

|                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |   |   | которых<br>способствует<br>элемент программы |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|----------------------------------------------|
| 1                                                                                                                              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 3 | 4 | 5 | 6                                            |
|                                                                                                                                | <b>Практическая работа 14</b><br>Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну». Составление алгоритма управленческого решения по заданной ситуации на предприятии общественного питания                                                                                                                                                                                                       | - | 2 | - |                                              |
|                                                                                                                                | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | - | - | 2 |                                              |
| <b>Тема 2.2.</b><br><b>Управление производственным персоналом в общественном питании.</b><br><b>Система методов управления</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   | ОК 01, 02, 04, 09<br>ПК 6.4, 6.5             |
|                                                                                                                                | Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве. Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда | 2 | - | - |                                              |
|                                                                                                                                | <b>Практическая работа 15</b><br>Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | - | 2 | - |                                              |
|                                                                                                                                | <b>Практическая работа 16</b><br>Решение производственных ситуационных задач по мотивации персонала к труду в предприятии общественного питания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | - | 4 | - |                                              |
|                                                                                                                                | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | - | - | - |                                              |
| <b>Тема 2.3.</b><br><b>Коммуникация как функция менеджмента</b>                                                                | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   | ОК 01, 02, 04, 09<br>ПК 6.4, 6.5             |
|                                                                                                                                | Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе                                                                                                                    | 2 | - | - |                                              |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |   |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|
| Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации. Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места | 4 | - | - |
| <b>Практическая работа 17</b><br>Отработка навыков общения, преодоления барьеров в коммуникации, выработка умения передавать точную информацию и строить эффективный обмен информацией. Решение ситуационных задач                                                                                                       | - | 2 | - |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                | - | - | - |

| Наименование разделов и тем                   | Содержание учебного материала, практических (лабораторных) занятий, самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                  | Объем часов |          |          | Коды компетенций, (знания, умения), формированию которых способствует элемент программы |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Л           | ПР       | СРО      |                                                                                         |
| 1                                             | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 3           | 4        | 5        | 6                                                                                       |
| <b>РАЗДЕЛ 3.</b>                              | <b>ОСНОВЫ МАРКЕТИНГА</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>8</b>    | <b>6</b> | <b>1</b> | <b>ОК 01, 02, 03, 09<br/>ПК 6.1</b>                                                     |
| <b>Тема 3.1.</b>                              | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |             |          |          | ОК 01, 02, 03, 09<br>ПК 6.1                                                             |
| <b>Понятие маркетинга, его цели и функции</b> | Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса | 2           | -        | -        |                                                                                         |

|                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |   |   |                             |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|-----------------------------|
|                                                                        | Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги) | 2 | - | - |                             |
|                                                                        | Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания. Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы                                                                     | 2 | - | - |                             |
|                                                                        | <b>Практическая работа 18</b><br>Стратегический маркетинг на предприятиях общественного питания. Разработка стратегии маркетинга                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | - | 2 | - |                             |
|                                                                        | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | - | - | 2 |                             |
|                                                                        | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |   |   |   |                             |
| <b>Тема 3.2.<br/>Маркетинговые исследования в общественном питании</b> | Специфика организации маркетинговых исследований. Маркетинговые исследования: понятие, цели и задачи, объекты. Особенности маркетинговых исследований. Виды исследований. Этапы маркетинговых исследований: установление проблемы и формулирование целей исследования, сбор, анализ информации, оценка результатов, применение полученных результатов для принятия решений. Определение спроса и потребностей в услугах                                                                                               | 2 | - | - | ОК 01, 02, 03, 09<br>ПК 6.1 |
|                                                                        | <b>Практическая работа 19</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   | 2 |   |                             |

|  |  |                    |             |
|--|--|--------------------|-------------|
|  |  | <b>Объем часов</b> | <b>Коды</b> |
|--|--|--------------------|-------------|

| Наименование разделов и тем               | Содержание учебного материала, практических (лабораторных) занятий, самостоятельная работа обучающихся                                                                                                     | Л          | ПР        | СРО       | компетенций, (знания, умения), формированию которых способствует элемент программы |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                         | 2                                                                                                                                                                                                          | 3          | 4         | 5         | 6                                                                                  |
|                                           | Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке  |            |           |           |                                                                                    |
|                                           | <b>Практическая работа 20</b><br>Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений | -          | 4         | -         |                                                                                    |
|                                           | <b>Самостоятельная работа обучавшихся</b>                                                                                                                                                                  | -          | -         | -         |                                                                                    |
| <b>Итого:</b>                             |                                                                                                                                                                                                            | <b>44</b>  | <b>50</b> | <b>10</b> |                                                                                    |
| <b>Консультации</b>                       |                                                                                                                                                                                                            | <b>2</b>   |           |           |                                                                                    |
| <b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b> |                                                                                                                                                                                                            | <b>6</b>   |           |           |                                                                                    |
| <b>Всего:</b>                             |                                                                                                                                                                                                            | <b>114</b> |           |           |                                                                                    |

## 2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Помещение кабинета должно соответствовать требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02): оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебные наглядные пособия, электронные образовательные и видео материалы по дисциплине, тестовые задания, законодательные и нормативные документы, справочная литература, бланки документов.

Технические средства обучения:

- аудиовизуальные средства;
- компьютерные средства;
- экран проекционный;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности.

### 2.2. Информационное обеспечение обучения

В процессе освоения программы дисциплины ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» обучающимся предоставлена возможность доступа к учебным материалам по дисциплине.

*Основные источники:*

1. Ашмаров, И. А. Экономика : учебник для СПО / И. А. Ашмаров. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-4488-0283-6, 978- 5-4497-0280-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/90005>
2. Бескровная В.А. Экономика [Электронный ресурс]: учебник для СПО/ Бескровная В.А., Шляхтова Л.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2024.— 492 с.— Режим доступа: <https://ipr-smart.ru/133664>
3. Дорофеева, Л. И. Основы менеджмента : учебник для СПО / Л. И. Дорофеева. — 2-е изд. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2024. — 494 с. — ISBN 978-5-4488-2182-0, 978-5-4497-3447-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/142226>
4. Климович, Л. К. Основы менеджмента : учебник / Л. К. Климович. — 4-е изд. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2021. — 284 с. — ISBN 978-985-7253-59-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/125483>

5. Сухов, В. Д. Маркетинг : учебник для СПО / В. Д. Сухов, А. А. Киселев, А. И. Сазонов. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2022. — 306 с.

— ISBN 978-5-4488-1358-0, 978-5-4497-1608-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/119290>

*Дополнительные источники:*

1. Дмитриева, И. Е. Основы экономической теории : учебное пособие для СПО / И. Е. Дмитриева, Е. А. Ярошенко. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-4488-0845-6, 978-5-4497-0573-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/95598>

2. Основы экономики : учебное пособие для СПО / Р. А. Галиахметов, Н. Г. Соколова, Э. Н. Тихонова [и др.] ; под редакцией Н. Г. Соколовой. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 373 с. — ISBN 978-5-4488-0911-8, 978-5-4497-0757-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/99374>

3. Сафонова, Л. А. Экономика предприятия : учебное пособие для СПО / Л. А. Сафонова, Т. М. Левченко. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2024. — 189 с. — ISBN 978-5-4488-1211-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/139122>

4. Микроэкономика. Экономика предприятия (организации) : учебное пособие для СПО / Е. А. Аникина, Л. М. Борисова, С. А. Дукарт [и др.] ; под редакцией Л. И. Иванкиной. — Саратов : Профобразование, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-4488-0917-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/99933>

5. Казначеева, Н. Л. Экономика : практикум для СПО / Н. Л. Казначеева, Д. А. Казначеев, Т. А. Кулешова. — Саратов : Профобразование, 2022. — 81 с. — ISBN 978-5-4488-1509-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/125580>

6. Шильченко, Т. Н. Задачи по экономике : практикум для учащихся СПО / Т. Н. Шильченко. — Таганрог : Таганрогский институт управления и экономики, 2021. — 64 с. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/130715>

7. Орлов, А. И. Менеджмент: методы и инструменты : учебное пособие для СПО / А. И. Орлов. — Саратов : Профобразование, 2023. — 383 с. — ISBN 978-5-4488-1664-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/131957>

8. Шамис, В. А. Основы менеджмента : практикум для СПО / В. А. Шамис, Г. Г. Левкин. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 86 с. — ISBN 978-5-4488-1572-0, 978-5-4497-1832-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/124752>

9. Бгашев, М. В. Основы менеджмента : учебное пособие для СПО / М. В. Бгашев. — Саратов : Профобразование, 2023. — 407 с. — ISBN 978-5-4488-1668-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/131960>

10. Звягинцев, С. А. Бизнес с нуля. Как заявить о себе на рынке? : практическое пособие / С. А. Звягинцев. — 4-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2021. — 125 с. — ISBN 978-5-394-04003-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/99363>
11. Константинов, В. И. Маркетинг : учебное пособие / В. И. Константинов. — Москва, Вологда : Инфра-Инженерия, 2023. — 236 с. — ISBN 978-5-9729-1146-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/132790>
12. Шамис, В. А. Основы маркетинга в различных сферах деятельности : учебное пособие для СПО / В. А. Шамис, Г. Г. Левкин. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 173 с. — ISBN 978-5-4488-1569-0, 978- 5-4497-1831-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/124751>
13. Дурович, А. П. Основы маркетинга : учебное пособие / А. П. Дурович. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2021. — 292 с. — ISBN 978-985-7253-58-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/134088>
14. Кустова, И. А. Маркетинг в организациях общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 262 с. — ISBN 978-5-4488-1232-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106831>
15. Кустова, И. А. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2023. — 102 с. — ISBN 978-5-4488-1659-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/134198>

### **2.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебные занятия по дисциплине проводятся по расписанию в соответствии с учебным планом по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», календарным графиком и программой дисциплины в учебных аудиториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением.

Основными формами организации учебного изучения дисциплины являются лекции и практические занятия, а также самостоятельная работа обучающихся.

Лекции формируют у обучающихся системное представление об изучаемых разделах дисциплины, обеспечивают усвоение ими основных дидактических единиц, а также способствуют развитию интеллектуальных способностей. Занятия теоретического цикла могут носить практико-ориентированный характер.

Практические занятия обеспечивают приобретение и закрепление необходимых навыков и умений, формирование компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе.

Самостоятельная работа обучающихся проводится вне аудиторных часов; включает в себя работу с литературой, подготовку сообщений, подготовку к практическим/лабораторным занятиям и способствует развитию познавательной активности, творческого мышления обучающихся, прививает навыки самостоятельного поиска информации, а также формирует способность и готовность к самомотивации, самосовершенствованию, самореализации и творческой адаптации.



В процессе освоения дисциплины используются активные и интерактивные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Изучение теоретического материала проводится как в каждой группе, так и для нескольких групп (при наличии нескольких групп по специальности).

### 3. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

**Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины и компетенций** осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Оценка качества оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в двух направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплины (знания и умения);
- оценка компетенций обучающихся (достижение результатов освоения компетенций).

1) Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины:

| Результаты обучения                                                                                                                                                                                                                               | Критерии оценки                                                                                                    | Методы оценки                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</b>                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                    |                                                                                        |
| <b>ЗНАТЬ:</b>                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                    |                                                                                        |
| - понятие, цели и задачи экономики, принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;                                                                                                           | Грамотно выступает с сообщениями; Владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации;          | Устный опрос<br>Тестирование<br>Оценивание выступления с сообщением и/или презентацией |
| - виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; | Намечает и характеризует приемы саморегуляции; Полнота ответов, точность формулировок                              | Оценка результатов выполнения практических работ, индивидуальных заданий               |
| - факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);                                                      | Критерии оценки:<br>91-100% правильных ответов, оценка 5 (отлично)<br>71-90% правильных ответов, оценка 4 (хорошо) | Промежуточная аттестация                                                               |
| - виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;                                                            | 61-70% правильных ответов, оценка 3 (удовлетворительно)                                                            |                                                                                        |
| - понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные                                                                                                                      | Менее 60% правильных ответов, оценка 2 (неудовлетворительно)                                                       |                                                                                        |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <p>показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</li> <li>- источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия;</li> </ul> <p>для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к реализации продукции общественного питания;</li> </ul> <p>количественный и качественный состав персонала предприятия питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</li> <li>- формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; состав издержек производства и обращения предприятия питания;</li> <li>- механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>- основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</li> <li>- понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</li> <li>- налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный</li> </ul> |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <p>бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</li> <li>- сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</li> <li>- способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала, правила делового общения в коллективе;</li> <li>- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; понятие сегментация рынка; организацию управления маркетинговой деятельностью на предприятии питания;</li> <li>- понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</li> <li>- методы проведения маркетинговых исследований</li> </ul> |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

#### Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины

##### УМЕТЬ:

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</li> <li>- рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</li> <li>- анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</li> <li>- рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</li> <li>- пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-</li> </ul> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> | <p>Опрос</p> <p>Оценка решения расчетных задач</p> <p>Оценка выполнения практических заданий</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| <p>отчетную документацию;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</li> <li>- проводить инвентаризацию на предприятиях питания, заполнять инвентаризационную опись;</li> <li>- оформлять поступление и передачу материальных ценностей;</li> <li>- оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости;</li> <li>- списывать товарные потери;</li> <li>- использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов;</li> <li>- анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</li> <li>- вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</li> <li>- калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые предприятием питания;</li> <li>- рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые предприятием питания в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</li> <li>- рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</li> <li>- планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</li> <li>- управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</li> <li>- анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизнес-</li> </ul> | <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий</p> <p>Критерии оценки:</p> <p>91-100% правильных решений, оценка 5 (отлично)</p> <p>71-90% правильных решений, оценка 4 (хорошо)</p> <p>61-70% правильных решений, оценка 3 (удовлетворительно)</p> <p>Менее 60% правильных решений, оценка 2 (неудовлетворительно)</p> | <p>Промежуточная аттестация</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <p>план для предприятия питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения;</li> <li>- прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</li> <li>- грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</li> <li>- проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных предприятий питания в различных сегментах отрасли общественного питания</li> </ul> |  |  |
| <b>Промежуточная аттестация: экзамен</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |

2) Контроль и оценка результатов освоения общих и профессиональных компетенций:

| Результаты<br>(освоенные общие компетенции)                                                                                                                                                                                               | Основные показатели<br>оценки результата                                                                                                                               | Формы и методы<br>контроля и<br>оценки                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам                                                                                                                                   | Выбор и применение методов и способов решения задач профессиональной деятельности;<br>оценка эффективности и качества выполнения                                       | Наблюдение в процессе лекционных и практических занятий<br><br>Оценивание результатов тестирования             |
| ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности                                                                         | Эффективный поиск, анализ и интерпретация необходимой информации;<br>использование различных источников, включая электронные                                           | Оценивание выполнения практических и самостоятельных работ<br><br>Оценивание выполнения индивидуальных заданий |
| 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 | Демонстрирует возможные траектории личностного и профессионального развития в соответствии с принятой системой ценностей                                               | Оценивание результатов промежуточной аттестации                                                                |
| ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде                                                                                                                                                                      | Демонстрирует умения работы в коллективе и в команде, эффективного общения                                                                                             |                                                                                                                |
| ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках                                                                                                                                                 | Демонстрирует навык эффективного пользования профессиональной документацией на государственном и иностранном языках                                                    |                                                                                                                |
| ПК 6.1<br>ПК 6.2<br>ПК6.3<br>ПК 6.4<br>ПК 6.5                                                                                                                                                                                             | Демонстрирует знания и умения планирования, организации и контроля текущей деятельности структурного подразделения и подчиненного персонала с учетом знаний экономики, | Наблюдение в процессе практических занятий<br><br>Оценивание результатов выполнения практически                |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                          |                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | менеджмента и маркетинга | <p>х работ, решения проблемных, профессионально-ориентированных ситуаций</p> <p>Оценивание выполнения индивидуальных заданий</p> <p>Оценивание результатов в промежуточной аттестации</p> |
| <p><b>Критерии оценки:</b><br/> Оценка «отлично»: обучающийся демонстрирует необходимый уровень компетенций;<br/> Оценка «хорошо»: обучающийся демонстрирует сформированные на достаточном уровне, указанные в программе компетенции;<br/> Оценка «удовлетворительно»: обучающийся демонстрирует минимальный уровень сформированности компетенций; Оценка «неудовлетворительно»: обучающийся не овладел необходимыми компетенциями</p> |                          |                                                                                                                                                                                           |

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СТРОГАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности  
43.02.15. Поварское и кондитерское дело**

Очер, 2025



Составитель: Чазова Т. Н., преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ «Строгановский колледж»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565; примерной рабочей программы общепрофессионального цикла «Правовые основы профессиональной деятельности» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования Протокол № 14 от «30» сентября 2022 г.; приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрированного 12.07.2023 № 74228)

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации программы учебной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

### **3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **ОП. 06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

##### **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Общеобразовательная дисциплина ОП. 06 Правовые основы профессиональной деятельности является обязательной частью общего профессионального учебного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

##### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины ОП. 06 Правовые основы профессиональной деятельности:**

###### **1.2.1. Цель дисциплины**

Цель общепрофессиональной дисциплины ОП. 06 Правовые основы профессиональной деятельности: сформировать у обучающихся знания и умения в области экономики, менеджмента и маркетинга, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций:

| Код и наименование формируемых компетенций                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Планируемые результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Общие (личностные и метапредметные)                                                                                                                                                                                                                                                   | Дисциплинарные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе</p> | <p>использовать необходимые нормативно-правовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;</p> <p>анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</li> <li>- осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</li> <li>- организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</li> <li>- обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.</li> </ul> <p>контролировать соблюдение регламентов и стандартной организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать рабочие места различных зон кухни;</li> <li>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</li> <li>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</li> <li>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</li> <li>- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</li> </ul> <p>-планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</li> <li>- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</li> <li>- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения<br/>ПК 6.1.<br/>Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.<br/>ПК 6.2.<br/>Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом</p> |  | <p>-предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>- вести утвержденную учетно-отчетную документацию; - организовывать документооборот.</p> <p>знать</p> <p>- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>- основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</p> <p>- классификацию организаций питания; - структуру организации питания;</p> <p>- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>- виды, формы и методы мотивации персонала;</p> <p>- способы и формы инструктирования персонала; - методы контроля возможных хищений запасов;</p> <p>- основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>- правила первичного документооборота, учета и отчетности;</p> <p>- формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</p> <p>- правила составления калькуляции стоимости;</p> <p>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, ведение учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов.</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <p>взаимодействия с другими подразделениями ПК 6.3.<br/>Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.<br/>ПК 6.4.<br/>Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.<br/>ПК 6.5.<br/>Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p> |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы                                                                | <i>Объем в часах</i> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>Объем образовательной программы дисциплины</b>                                 | <b>38</b>            |
| <b>в т.ч.</b>                                                                     |                      |
| <b>Основное содержание</b>                                                        | <b>32</b>            |
| теоретическое обучение                                                            |                      |
| практические занятия                                                              |                      |
| <b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> | <b>-</b>             |
| <b>в т. ч.:</b>                                                                   |                      |
| теоретическое обучение                                                            | -                    |
| практические занятия                                                              | -                    |
| <b>Индивидуальный проект (да/нет)**</b>                                           | нет                  |
| <b>Самостоятельная работа</b>                                                     | <b>4</b>             |
| <b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>                        | <b>2</b>             |

### 1.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем                                               | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                      | Объем часов | Коды компетенций   |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------|
| 1                                                                         | 2                                                                                                                                                                                                                               | 3           | 4                  |
| Раздел 1                                                                  | Основные положения Конституции РФ                                                                                                                                                                                               | 4           |                    |
| Тема 1.1<br>Основные положения Конституции РФ                             | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                   | 1           | ОК 01-07,<br>ОК 09 |
|                                                                           | Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия                                                                                                           |             |                    |
|                                                                           | Практическое занятие                                                                                                                                                                                                            | 1           |                    |
|                                                                           | Работа с текстом Конституции РФ                                                                                                                                                                                                 |             |                    |
| Тема 1.2<br>Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                   | 1           | ОК 01-07,<br>ОК 09 |
|                                                                           | Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина<br>Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина                                                                                                         |             |                    |
|                                                                           | Практическое занятие                                                                                                                                                                                                            | 1           |                    |
|                                                                           | Право социальной защиты граждан                                                                                                                                                                                                 |             |                    |
| Раздел 2                                                                  | Основы гражданского права                                                                                                                                                                                                       | 10          |                    |
| Тема 2.1<br>Правовое регулирование хозяйственных отношений                | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                   | 1           | ОК 01-07,<br>ОК 09 |
|                                                                           | Предмет, принципы и источники российского гражданского права<br>Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности. |             |                    |
|                                                                           | Практическое занятие                                                                                                                                                                                                            | 1           |                    |
|                                                                           | Решение ситуационных задач «Определение вида и формы хозяйственной деятельности»                                                                                                                                                |             |                    |
| Тема 2.2                                                                  | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                   |             | ОК 01-07,          |



|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------|
| Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц                       | Классификация субъектов предпринимательской деятельности<br>Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица<br>Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности                                                                                                                                                                                                                                         | 2        | ОК 09                             |
|                                                                                     | <b><i>Практическое занятие</i></b><br>Решение ситуационных задач «Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций и особенности правового регулирования их деятельности».                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2        |                                   |
|                                                                                     | <b><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»                                                                                                                                                                                                              | 2        |                                   |
| <b>Тема 2.3</b><br>Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение | <b>Содержание учебного материала</b><br>Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования<br>Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).                        | 1        | ОК 01-07,<br>ОК 09, 10            |
|                                                                                     | <b><i>Практическое занятие</i></b><br>Заполнение бланков типовых документов при регистрации индивидуального предпринимательства и юридического лица                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1        |                                   |
| <b>Раздел 3</b>                                                                     | <b>Основы трудового права</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>9</b> |                                   |
| <b>Тема 3.1</b><br>Правовое регулирование трудовых отношений                        | <b>Содержание учебного материала</b><br>Трудовые отношения: понятие, основания возникновения<br>Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения<br>Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений<br>Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора<br>Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника | 2        | ОК 01-07,<br>ОК 09,<br>ПК 6.1-6.4 |
|                                                                                     | <b><i>Практическое занятие</i></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |          |                                   |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                  |           |                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------|
|                                                                                                 | Решение ситуационных задач «Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы»                                                                               | 2         |                                   |
| <b>Тема 3.2</b><br>Материальная ответственность сторон трудового договора                       | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                             | 2         | ОК 01-07,<br>ОК 09,<br>ПК 6.1-6.4 |
|                                                                                                 | Материальная ответственность работодателя перед работником<br>Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.                                     |           |                                   |
| <b>Тема 3.3</b><br>Защита трудовых прав работников                                              | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                             | 2         | ОК 01-07,<br>ОК 09,<br>ПК 6.1-6.4 |
|                                                                                                 | Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения<br>Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения                                            |           |                                   |
|                                                                                                 | <b><u>Самостоятельная работа обучающихся</u></b><br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов                                                                | 1         |                                   |
|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                  |           |                                   |
| <b>Раздел 4.</b>                                                                                | <b>Административные правонарушения и административная ответственность</b>                                                                                                                                        | <b>11</b> |                                   |
| <b>Тема 4.1.</b><br>Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                             | 2         | ОК 01-07,<br>ОК 09,<br>ПК 6.1-6.4 |
|                                                                                                 | Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины<br>Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.). |           |                                   |
|                                                                                                 | <b><u>Практическое занятие. Профессионально-ориентированное содержание</u></b>                                                                                                                                   | 2         |                                   |
|                                                                                                 | Решение ситуационных задач «Определение видов административных правонарушений и административной ответственности»                                                                                                |           |                                   |
|                                                                                                 | <b><u>Самостоятельная работа обучающихся</u></b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов                                                                | 1         |                                   |
|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                  |           |                                   |
| <b>Тема 4.2.</b> Административные правонарушения и административная ответственность             | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                             | 1         | ОК 01-07,<br>ОК 09,<br>ПК 6.1-6.4 |
|                                                                                                 | Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности                                      |           |                                   |
|                                                                                                 | <b><u>Практическое занятие. Профессионально-ориентированное содержание</u></b>                                                                                                                                   |           |                                   |
|                                                                                                 | Решение ситуационных задач «Определение вида административных правонарушений ответственности виновных»                                                                                                           | 1         |                                   |

|                                                        |                                                                                                                                                             |           |                                   |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------|
| <b>Тема 4.3.</b><br><b>Административные наказания</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                        | 2         | ОК 01-07,<br>ОК 09,<br>ПК 6.1-6.4 |
|                                                        | Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика                            |           |                                   |
|                                                        | <i><b>Практическое занятие. Профессионально-ориентированное содержание</b></i><br>Решение ситуационных задач «Определение вида административного наказания» | 2         |                                   |
| <b>Раздел 5.</b>                                       | <b>Защита прав субъектов предпринимательской деятельности</b>                                                                                               | <b>3</b>  |                                   |
| <b>Тема 5.1.</b><br>Правовая охрана хозяйственных прав | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                        | 1         | ОК 01-07,<br>ОК 09                |
|                                                        | Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав                                                                        |           |                                   |
| <b>Тема 5.2.</b><br>Судебный порядок разрешения споров | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                        | 1         | ОК 01-07,<br>ОК 09                |
|                                                        | Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда. Третейские суды в РФ                                                                                     |           |                                   |
| <b>Дифференцированный зачет</b>                        |                                                                                                                                                             | 2         |                                   |
| <b>Всего:</b>                                          |                                                                                                                                                             | <b>38</b> |                                   |

## **2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:**

**Оборудование учебного кабинета:**

- стол учительский 1 шт, компьютерное кресло 1 шт.,
- 14 столов ученических, 28 стульев ученических, стеллажи книжные 4 шт.,
- доска магнитно-меловая – 1 шт.;
- исторические карты (Политическая карта мира, Физическая карта России), музейные экспонаты.

**технические средства обучения:**

- персональный компьютер – 1 шт.,
- МФУ – 1 шт.;
- интерактивная доска
- бактерицидный рециркулятор «МЕГИДЕЗ» - 1 шт.
- Программное обеспечение: ОС Microsoft Windows 10 Google Chrome, Microsoft Office PowerPoint 2010, Microsoft Office Proof, WinRAR 5.40 (32-bit).

### **3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

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

1. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебное издание / Румынина В.В. - Москва: Академия, 2024.  
- 224 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-moscow.ru> - Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». - Текст: электронный:

<https://academia-moscow.ru/reader/?id=801931>

2. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Румынина. - 3-е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 224с. ISBN 978-5-4468-7305-0.

2. Зуева, В. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для спо / В. А. Зуева. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-5996-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156398> (дата обращения: 14.12.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Кухаренко, Т. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для СПО / Т. А. Кухаренко. — Саратов : Профобразование, 2021. — 199 с. — ISBN 978-5-4488-1017-6.

— Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/102330>

4. Электронная библиотека техникума - АО «Издательство «Просвещение» <https://ат-дивное.рф/elektronnaya-biblioteka/litsenzionnyj-dogovor-ot-17-11-2023-g>

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

1. Волков, А. М. Правовые основы профессиональной деятельности: учебник для среднего профессионального образования / А. М. Волков. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 274 с. — (Профессиональное образование). — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494613> (дата обращения: 14.12.2024).

2. Основы права: учебник и практикум для среднего профессионального

образования / А. А. Вологдин [и др.]; под общей редакцией А. А. Вологодина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 372 с. — (Профессиональное образование). — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489739> (дата обращения: 14.12.2024).

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Методы оценки                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Знание:</b><br/> основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;<br/> законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц;<br/> правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;<br/> роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;<br/> виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.</p> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности<br/> Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.<br/> Точность оценки, самооценки выполнения<br/> Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br/> Рациональность действий</p> | <p>активность поведения на занятиях в группах;<br/> точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;<br/> дифференцированный зачет</p> |
| <p><b>Умения:</b><br/> использовать необходимые нормативно-правовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;<br/> анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности<br/> Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.<br/> Точность оценки, самооценки выполнения<br/> Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br/> Рациональность действий</p> | <p>активность поведения на занятиях в группах;<br/> точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;<br/> дифференцированный зачет</p> |

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СТРОГАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.07 «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности

**43.02.15. Поварское и кондитерское дело**

Очер, 2025

Составитель: Лунегова Татьяна Николаевна, преподаватель ГБПОУ «Строгановский колледж»

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года, № 1565 (зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 года № 44828). Укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.



## **СОДЕРЖАНИЕ**

стр.

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**

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

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

## **ОП.07 «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ «Строгановский колледж» в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Учебная дисциплина ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» относится к дисциплинам общепрофессионального цикла основной образовательной программы.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

### **1.2. Цель, задачи и планируемые результаты освоения дисциплины**

#### **1.2.1. Цель и задачи освоения дисциплины**

*Цель дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»:* формирование у обучающихся современного мировоззрения в сфере информационных технологий, усвоение ими основ информационной культуры, приобретение знаний и умений и формирование компетенций, необходимых для эффективного выполнения функциональных обязанностей профессиональной деятельности.

*Задачи:*

- научить пониманию роли и значения информационных технологий, информации, информационных ресурсов и систем в современном обществе и в профессиональной деятельности;
- познакомить обучающихся с основными теоретическими принципами организации информационных процессов, информационных технологий, и информационных систем;
- обучить использованию новейших компьютерных информационных технологий для поиска, обработки и систематизации информационных ресурсов в профессиональной сфере;
- освоить практические умения и навыки, необходимых для работы с современными сетевыми технологиями; грамотно оценивать и выбирать информационные технологии и средства обработки данных;
- освоить практические навыки работы с современными цифровыми технологиями, использующими интеллектуальный анализ данных в оффлайновых и онлайновых режимах для решения широкого спектра задач в повседневной жизни и профессиональной деятельности;

#### **1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися формируются элементы общих/профессиональных компетенций (знания, умения). Планируемые результаты направлены на

освоение умений и знаний:

| Коды компетенций             | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01<br>ОК 02<br>ПК 6.1-6.4 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;</li> <li>- обрабатывать текстовую и табличную информацию;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</li> <li>- обеспечивать информационную безопасность;</li> <li>- применять антивирусные средства защиты информации;</li> <li>- осуществлять поиск необходимой информации</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия автоматизированной обработки информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;</li> <li>- базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;</li> <li>- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</li> </ul> |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы                                               | Объем в часах |
|------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Объем образовательной программы учебной дисциплины всего,</b> | <b>114</b>    |
| в т. Ч.:                                                         |               |
| <b>Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>     | <b>96</b>     |
| - теоретическое обучение                                         | 24            |
| - практические занятия                                           | 72            |
| - консультации                                                   | 2             |
| - промежуточная аттестация                                       | 2             |
| - курсовая работа (проект)                                       | -             |
| -самостоятельные работы                                          | 10            |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося</b>                       | <b>4</b>      |
| <b>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</b>        |               |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»**

| Наименование разделов и тем                                               | Содержание учебного материала, практических (лабораторных) занятий, самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                                                                              | Объем часов | Коды компетенций, (знания, умения), формированию которых способствует элемент программы |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                         | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 3           | 6                                                                                       |
| <b>РАЗДЕЛ 1.</b>                                                          | <b>АВТОМАТИЗИРОВАННАЯ ОБРАБОТКА ИНФОРМАЦИИ</b>                                                                                                                                                                                                                                                      |             | <b>ОК 01, 02</b>                                                                        |
| <b>Тема 1.1.</b><br><b>Информация и информационные процессы</b>           | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                |             | ОК 01, 02                                                                               |
|                                                                           | Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования                                                                                                             | 2           |                                                                                         |
|                                                                           | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                                                                                                                                                                                                                                                           | 1           |                                                                                         |
| <b>Тема 1.2.</b><br><b>Технические средства информационных технологий</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                |             | ОК 01, 02                                                                               |
|                                                                           | Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации. Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Оргтехника | 4           |                                                                                         |
|                                                                           | <b>Практическое занятие 1</b><br>Персональный компьютер: назначение, принципы работы основных устройств. Выбор компьютера для решения профессиональных задач Подключение внешних устройств к компьютеру и их настройка                                                                              | 2           |                                                                                         |
|                                                                           | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                                                                                                                                                                                                                                                           | 1           |                                                                                         |
| <b>Тема 1.3.</b><br><b>Информационные системы</b>                         | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                |             | ОК 01, 02                                                                               |
|                                                                           | Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем. Справочно-поисковые системы                                                                                             | 2           |                                                                                         |
|                                                                           | <b>Практическое занятие 2</b><br>Основы работы с различными Интернет-сервисами (Интернет-магазином, Интернет-СМИ, Интернет- турагентством, Интернет-библиотекой).»                                                                                                                                  | 2           |                                                                                         |

|                  |                                                                                                                                                                |          |                                            |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------|
|                  | <b>Практическое занятие 3</b><br>Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант» | 2        |                                            |
|                  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                                                                                                                      | -        |                                            |
| <b>РАЗДЕЛ 2.</b> | <b>БАЗОВЫЕ СИСТЕМНЫЕ ПРОГРАММНЫЕ ПРОДУКТЫ И ПАКЕТЫ ПРИКЛАДНЫХ ПРОГРАММ В ОБЛАСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</b>                                             | <b>6</b> | <b>ОК 01, 02<br/>ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4</b> |
| <b>Тема 2.1.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                           |          | ОК 01, 02                                  |

|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                              |   |                       |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------|
| <b>Технология обработки текстовой информации</b>   | Технология обработки текстовой информации. Документ, классификация документов. Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Слияние документов. Издательские возможности редактора | 4 | ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4 |
|                                                    | <b>Практическое занятие 4</b><br>Обработка текстовой информации. Классификация и возможности текстовых редакторов. Возможности текстового процессора MS Word.                                                                                                | 2 |                       |
|                                                    | <b>Практическое занятие 5</b><br>Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буква                                                                                                                  | 2 |                       |
|                                                    | <b>Практическое занятие 6</b><br>Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте                                                                                                                                 | 2 |                       |
|                                                    | <b>Практическое занятие 7-8</b><br>Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание структурированного документа. Создание комплексных текстовых документов                                                              | 4 |                       |
|                                                    | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                                                                                                                                                                                                                    | - |                       |
| <b>Тема 2.2.</b>                                   | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                         |   | ОК 01, 02             |
| <b>Технология обработки графической информации</b> | Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы.                                                                                                   | 4 | ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4 |
|                                                    | <b>Практическое занятие 9</b><br>Прикладные программы для обработки графической информации (Например: Microsoft Paint; Corel DRAW, Adobe Photoshop)                                                                                                          | 2 |                       |
|                                                    | <b>Практическое занятие 10-11</b><br>Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ                                                                                                                                                   | 4 |                       |
|                                                    | <b>Практическое занятие 12</b><br>Создание и редактирование изображений в растровом графическом редакторе                                                                                                                                                    | 2 |                       |
|                                                    | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                                                                                                                                                                                                                    | - |                       |
| <b>Тема 2.3.</b>                                   | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                         |   | ОК 01, 02             |

|                                 |                                                                                                                        |   |                       |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------|
| <b>Компьютерные презентации</b> | Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации                      | - | ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4 |
|                                 | <b>Практические занятия 13</b><br>Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение | 2 |                       |
|                                 | <b>Практическое занятие 14</b><br>Работа в программе Power Point над презентациями                                     | 2 |                       |
|                                 | <b>Практическое занятие 15-16</b>                                                                                      | 4 |                       |

|                                                                                               |                                                                                                                                                                                             |   |                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------------------|
| <b>Тема 2.4.<br/>Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности</b> | Создание компьютерной презентации в MS Power Point по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п..                              | 2 | ОК 01, 02<br>ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4 |
|                                                                                               | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                                                                                                                                                   | 1 |                                    |
|                                                                                               | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                        |   |                                    |
|                                                                                               | Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. | 2 |                                    |
|                                                                                               | <b>Практические занятия 17</b><br>Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности Excel.                     | 2 |                                    |
|                                                                                               | <b>Практическое занятие 18</b><br>База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки                                                         | 2 |                                    |
|                                                                                               | <b>Практическое занятие 19</b><br>Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета                                                                          | 2 |                                    |
|                                                                                               | <b>Практическое занятие 20</b><br>Создание таблиц в Excel. Ввод данных в таблицу. Редактирование и форматирование данных Подготовка простой таблицы.                                        | 2 |                                    |
|                                                                                               | <b>Практическое занятие 21</b><br>Создание и редактирование диаграмм и графиков. Профессиональная работа в Excel.                                                                           | 2 |                                    |
|                                                                                               | <b>Практическое занятие 22</b><br>Математические и экономические расчеты в MS Excel. Решение производственных задач отраслевой направленности в MS Excel                                    | 2 |                                    |
|                                                                                               | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                                                                                                                                                   | - |                                    |
| <b>Тема 2.5.<br/>Пакеты</b>                                                                   | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                        |   |                                    |
|                                                                                               | Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных.                                           | - |                                    |

|                                                             |                                                                                                                                                                                                                         |   |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| прикладных программ в области профессиональной деятельности | <b>Практические занятия 23</b><br>Составление и получение отчетов о деятельности предприятия питания.                                                                                                                   | 2 |
|                                                             | <b>Практическое занятие 24</b><br>Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью                                                                                                                            | 2 |
|                                                             | <b>Практическое занятие 25</b><br>Решение производственных задач на предприятии общественного питания с применением программного обеспечения «1С: Общепит». Изучение настроек приложения. Создание справочников товаров | 2 |
|                                                             | <b>Практическое занятие 26</b>                                                                                                                                                                                          | 2 |

|                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |          |                                            |
|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------|
|                                                       | Ввод партнеров, редактирование и удаление партнеров. Ввод пользователей, редактирование и удаление пользователей. Знакомство с основными операциями: приход, перемещение. Знакомство с основными операциями: списание, возвраты, инвентаризация. Ввод и редакция рецептов<br><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> | -        |                                            |
| <b>РАЗДЕЛ 3.</b>                                      | <b>ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИНФОРМАЦИОННЫХ И ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ИНФОРМАЦИОННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ</b>                                                                                                                                                                        | <b>4</b> | <b>ОК 01, 02<br/>ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4</b> |
| <b>Тема 3.1.<br/>Компьютерные сети, сеть Интернет</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                   |          | ОК 01, 02                                  |
|                                                       | Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стан дартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети                                                                                                                                     | 2        | ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4                      |
|                                                       | <b>Практические занятия 27</b><br>Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта: понятие, назначение, создание и отправка своих сообщений                                                                                                         | 2        |                                            |
|                                                       | <b>Практическое занятие 28</b><br>Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц             | 2        |                                            |
|                                                       | <b>Практическое занятие 29-30</b><br>Создание Web-страницы предприятия общественного питания                                                                                                                                                                                                                           | 4        |                                            |
|                                                       | <b>Практическое занятие 31</b><br>Поиск информации в глобальной сети Интернет                                                                                                                                                                                                                                          | 2        |                                            |
|                                                       | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                                                                                                                                                                                                                                                                              | -        |                                            |
| <b>Тема 3.2.</b>                                      | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                   |          | ОК 01, 02                                  |



|                                                                                           |                                                                                                                                                                                                  |            |                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------|
| <b>Основы<br/>информационн<br/>ой и<br/>технической<br/>компьютерной<br/>безопасности</b> | Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов               | 3          | ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4 |
|                                                                                           | <b>Практическое занятие 32</b><br>Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности. Программно-технический уровень защиты. Организация безопасной работы с компьютерной техникой | 2          |                       |
|                                                                                           | <b>Практическое занятие 33</b><br>Техника безопасности. Принципы защиты информации от несанкционированного доступа                                                                               | 2          |                       |
|                                                                                           | <b>Практическое занятие 34-35</b><br>Обнаружение компьютерных вирусов и других вредоносных программ. Защита жесткого диска, защита от компьютерных вирусов                                       | 4          |                       |
|                                                                                           | <b>Практическое занятие 36</b><br>Установка паролей на документ, Программно-технический уровень защиты, Защита от компьютерных вирусов                                                           | 2          |                       |
|                                                                                           | <b>Самостоятельная работа обучавшихся</b>                                                                                                                                                        | -          |                       |
| <b>Итого:</b>                                                                             |                                                                                                                                                                                                  | <b>96</b>  |                       |
| <b>Консультации</b>                                                                       |                                                                                                                                                                                                  | <b>2</b>   |                       |
| <b>Промежуточная аттестация</b>                                                           |                                                                                                                                                                                                  | <b>2</b>   |                       |
| <b>Всего:</b>                                                                             |                                                                                                                                                                                                  | <b>114</b> |                       |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Помещение кабинета должно соответствовать требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02): оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебные наглядные пособия, электронные образовательные и видео материалы по дисциплине, тестовые задания и пр.

Технические средства обучения:

- аудиовизуальные средства;
- компьютерные средства;
- экран проекционный;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

В процессе освоения программы дисциплины ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» обучающимся предоставлена возможность доступа к учебным материалам по дисциплине.

Основные источники:

1. Ключко, И. А. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебник для СПО / И. А. Ключко. — 3-е изд. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2024. — 292 с. — ISBN 978-5-4488-1928-5, 978- 5-4497-2804-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/138127>

Дополнительные источники:

1. Петлина, Е. М. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие для СПО / Е. М. Петлина, А. В. Горбачев. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2024. — 111 с. — ISBN 978-5-4488-2183-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/142224>
2. Косиненко, Н. С. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие для СПО / Н. С. Косиненко, И. Г. Фризен. — Саратов : Профобразование, 2023. — 268 с. — ISBN 978-5-4488-1575-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/131404>
3. Самуйлов, С. В. Информационные технологии. Основы работы в MS Word и Excel : учебное пособие для СПО / С. В. Самуйлов, С. В. Самуйлова. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 96 с. — ISBN 978-5-4488-1585-0, 978-5-4497-1972-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/126617>
4. Погорелова, Т. Г. Современные учетно-информационные технологии : учебное пособие / Т. Г. Погорелова. — Ростов-на-Дону, Таганрог : Издательство Южного федерального университета, 2023. — 163 с. — ISBN 978-5-9275-4526-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/138024>

### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебные занятия по дисциплине проводятся по расписанию в соответствии с учебным планом по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», календарным графиком и программой дисциплины в учебных аудиториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением.

Основными формами организации учебного изучения дисциплины являются лекции и практические занятия, а также самостоятельная работа обучающихся.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины и компетенций осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Оценка качества оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в двух направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплины (знания и умения);
- оценка компетенций обучающихся (достижение результатов освоения компетенций).

1) Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины:

| Результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                      | Методы оценки                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>ЗНАТЬ:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- основные понятия автоматизированной обработки информации;</li><li>- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;</li><li>- базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;</li><li>- состав, функций и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li><li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li><li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</li></ul> | <b>Критерии оценки:</b><br>91-100% правильных ответов, оценка 5 (отлично)<br>71-90% правильных ответов, оценка 4 (хорошо)<br>61-70% правильных ответов, оценка 3 (удовлетворительно)<br>Менее 60% правильных ответов, оценка 2 (неудовлетворительно) | Устный<br>опрос<br><br>Тестировани<br>е<br><br>Оценивание выступления сообщением<br><br>и/ил<br>и презентацией<br><br>Оценка<br>результато<br>в выполнении<br>практических работ,<br>индивидуальных заданий<br><br>Промежуточная аттестация |
| <b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>УМЕТЬ:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</li> <li>- обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты</li> </ul> | <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов</p> <p>Правильно обосновывает принятое решение, владеет разными навыками выполнения практических работ; умеет проводить анализ полученных данных - оценка 5 (отлично);</p> <p>Правильно применяет теоретический материал при выполнении практических работ; испытывает незначительные</p> | <p>Опрос</p> <p>Оценка решения расчетных задач</p> <p>Оценка выполнения практических заданий</p> <p>Промежуточная аттестация</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| Результаты обучения                                       | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Методы оценки |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| информации; осуществлять поиск необходимой информации     | <p>трудности при анализе полученных результатов - оценка 4 (хорошо);</p> <p>Испытывает затруднения при выполнении практических работ, слабо аргументирует принятые решения, не в полной мере интерпретирует полученные результаты- оценка 3 (удовлетворительно);</p> <p>Неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, неправильно использует программный материал и нормативную и техническую документацию, не умеет формулировать выводы по результатам выполнения практических работ- оценка 2 (неудовлетворительно)</p> |               |
| <b>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |               |

2) Контроль и оценка результатов освоения общих и профессиональных компетенций:

| Результаты (освоенные общие компетенции)                                                                                                                          | Основные показатели оценки результата                                                                                         | Формы и методы контроля и оценки                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам                                                           | Выбор и применение методов и способов решения задач профессиональной деятельности; оценка эффективности и качества выполнения | Наблюдение в процессе лекционных и практических занятий<br>Оценивание результатов в тестирования |
| ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Эффективный поиск, анализ и интерпретация информации; использование различных источников, включая электронные                 | Оценивание выполнения практических работ<br>Оценивание выполнения индивидуальных заданий         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Оценивание<br>результато<br>в промежуточной<br>аттестации                                                                                                                                                                    |
| ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                                                                                                                                                                                      | Грамотно оценивает и выбирает информационные технологии и средства обработки данных для осуществления профессиональной деятельности<br>Навык обработки текстовых документов на персональном компьютере: создание документов, отчетной документации, презентаций в соответствии с требованиями нормативно-методических документов | Наблюдение в процессе практических занятий<br><br>Оценивание результатов выполнения практических работ, решени<br>я проблемных, профессионально-ориентированных ситуаций<br><br>Оценивание выполнения индивидуальных заданий |
| ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Результаты<br/>(освоенные общие компетенции)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Основные показатели оценки<br/>результата</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Формы и<br/>методы<br/>контроля и<br/>оценки</b>                                                                                                                                                                          |
| ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Оценивание<br>результато<br>в промежуточной<br>аттестации                                                                                                                                                                    |
| ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Критерии оценки:</b><br>Оценка «отлично»: обучающийся демонстрирует необходимый уровень компетенций;<br>Оценка «хорошо»: обучающийся демонстрирует сформированные на достаточном уровне, указанные в программе компетенции;<br>Оценка «удовлетворительно»: обучающийся демонстрирует минимальный уровень сформированности компетенций;<br>Оценка «неудовлетворительно»: обучающийся не овладел необходимыми компетенциями |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                              |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП. 08 ОХРАНА ТРУДА**

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

**43.02.15. Поварское и кондитерское дело**

Очер 2025

**СОДЕРЖАНИЕ**



- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.08 ОХРАНА ТРУДА**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО и ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

При реализации рабочей программы учебной дисциплины ОП.09 Охрана труда могут быть использованы различные образовательные технологии, в том числе элементы дистанционных образовательных технологий, электронного обучения.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (далее образовательной программы):** дисциплина относится к циклу общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

знать:

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Перечень формируемых компетенций

Общие компетенции (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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

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

#### Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:  
Объем образовательной программы 36 часа, в том числе:  
- объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем 34 часа.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

| Вид учебной работы                                                 | Объем часов |
|--------------------------------------------------------------------|-------------|
| Объем образовательной программы                                    | 38          |
| Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем        | 36          |
| В том числе:                                                       |             |
| теоретическое обучение                                             | 36          |
| практические занятия                                               | 0           |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего)                        | 4           |
| <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b> | <b>2</b>    |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем                         | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций                                                                    |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                   | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 3           | 4                                                                                                   |
| Введение                                            | <b>Содержание учебного материала</b><br>Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2           | ОК 1-7, ОК 9,10                                                                                     |
| Раздел 1                                            | <b>Нормативно - правовая база охраны труда</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 12          |                                                                                                     |
| Тема 1.1<br>Законодательство в области охраны труда | <b>Содержание учебного материала</b><br>Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения<br>Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).<br>Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия<br>Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание<br>Оформление нормативно-технических документов, в соответствии с действующими Федеральными Законами в области охраны труда | 7           | ОК 1-7, ОК 9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.3-6.5 |
| Тема 1.2<br>Обеспечение охраны труда                | <b>Содержание учебного материала</b><br>Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда<br>Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2           | ОК 1-7, ОК 9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.3-6.5 |

|                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                         | <p>функции</p> <p>Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |                                                                                                                                    |
| Тема 1.3.<br>Организация охраны труда в предприятиях                                    | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение</p> <p>Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников</p> <p>Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации</p> <p>Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда</p> | 3 | <p>ОК 1-7, ОК 9,10</p> <p>ПК 1.1-1.5</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.6</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p> <p>ПК 6.3-6.5</p> |
| <b>Раздел 2</b>                                                                         | <b>Условия труда на предприятиях общественного питания</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 8 |                                                                                                                                    |
| Тема 2.1<br>Основы понятия условия труда.<br>Опасные и вредные производственные факторы | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм</p> <p>Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека</p> <p>Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов</p> <p>Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их</p>                                                                                                                                                                  | 6 | <p>ОК 1-7, ОК 9,10</p> <p>ПК 1.1-1.5</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.6</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p> <p>ПК 6.3-6.5</p> |

|                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                        | соответствия установленным нормам                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |                                                                                                     |
| Тема<br>Производственный травматизм и профессиональные заболевания 2.2 | <b>Содержание учебного материала</b><br>Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний<br>Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая<br>Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов                                                                                                                                           | 2         | ОК 1-7, ОК 9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.3-6.5 |
| <b>Раздел 3</b>                                                        | <b>Электробезопасность и пожарная безопасность</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>12</b> |                                                                                                     |
| Тема 3.1<br>Электробезопасность                                        | <b>Содержание учебного материала</b><br>Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)<br>Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования<br>Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения<br>Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия<br>Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания | 3         | ОК 1-7, ОК 9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.3-6.5 |
| Тема 3.2<br>Пожарная безопасность                                      | <b>Содержание учебного материала</b><br>Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 3         | ОК 1-7, ОК 9,10<br>ПК 1.1-1.5                                                                       |



|                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                      | безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции | 6         | <b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b><br><b>ПК 6.3-6.5</b>                                                |
|                                                                      | Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами                                 |           |                                                                                                                                                      |
|                                                                      | Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения                                                                                                                      |           |                                                                                                                                                      |
|                                                                      | Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение                                                                                                                                                                                                     |           |                                                                                                                                                      |
|                                                                      | Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |                                                                                                                                                      |
|                                                                      | Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания                                                                                                                                                                    |           |                                                                                                                                                      |
| Тема 3.3<br>Требования безопасности к производственному оборудованию | <b>Содержание учебного материала.</b><br><b>Самостоятельная работа.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 4         | <b>ОК 1-7, ОК 9,10</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b><br><b>ПК 6.3-6.5</b> |
|                                                                      | Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |                                                                                                                                                      |
|                                                                      | Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования                                                                                                                                                      |           |                                                                                                                                                      |
|                                                                      | Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др                                                                                                                                                                   |           |                                                                                                                                                      |
| <b>Всего:</b>                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>36</b> |                                                                                                                                                      |
| <b>Дифференцированный зачет</b>                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>2</b>  |                                                                                                                                                      |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

доска ученическая-1;

рабочее место преподавателя- 1;

рабочие места обучающихся- 26;

шкаф-2;

мультимедийный комплекс для демонстрации презентаций- 1;

принтер-1;

компьютер в сборе-1

комплект плакатов «Терроризм – угроза  
обществу!» - 9шт.

комплект плакатов «Оказание первой  
медицинской помощи» - 9шт.,

комплект плакатов «Индивидуальные и  
коллективные средства защиты населения» - 6шт.,

комплект плакатов «Защитные

**3.2. Информационное обеспечение обучения.** Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. 5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
7. 8. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)
14. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании
15. ПОТ РМ – 011 – 2002.
16. Типовая инструкция по охране труда для повара ТИ РМ - 045 – 2002.
17. Типовая инструкция по охране труда для кондитера ТИ РМ – 039 – 2002.
18. "ГОСТ 12.0.004-2015. Межгосударственный стандарт. Система стандартов безопасности труда. Организация обучения безопасности труда. Общие положения"

Основная литература:

1. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 404 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00376-5. — URL : <https://urait.ru/bcode/451139>
2. Графкина, М. В. Охрана труда : учебное пособие / М. В. Графкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 298 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-430-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1096998>

Интернет – ресурсы:

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа:

<http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>

2. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

3. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: Учебное пособие / Гайворонский К.Я. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2017 - 128 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование) (Обложка) ISBN 978-5-8199-0624-8, ЭБС Znanium.com

4. Калинина В.М, Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности. Калинина В.М. М: ИЦ Академия. Издание: 3-е изд., стер. Год выпуска: 2017.

5. Косолапова Н.В. Охрана труда: учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. — М.: КНОРУС, 2016. —182 с. — (Среднее профессиональное образование).

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

Текущий контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

| Результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Формы и методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Знание:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>-системы управления охраной труда в организации;</li><li>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li><li>-обязанности работников в области охраны труда;</li><li>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li><li>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li><li>-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</li><li>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</li></ul> | <b>Текущий контроль при проведении:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>-письменного/устного опроса;</li><li>-тестирования;</li><li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li></ul> <b>Промежуточная аттестация</b><br>в форме дифференцированного зачета в виде: |

# ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ) РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

Наименование специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда на 2023-2024 учебный год рассмотрена и переутверждена на заседании цикловой методической комиссии гуманитарных дисциплин и физического воспитания без изменений.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | -письменных/ устных ответов,<br>-тестирования                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Умения:</b><br>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;<br>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;<br>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;<br>-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;<br>-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;<br>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;<br>-вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения | <b>Текущий контроль:</b><br>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;<br>- оценка заданий для самостоятельной работы,<br><br><b>Промежуточная аттестация:</b><br>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете |

## Общие критерии оценки результатов освоения учебной дисциплины

В устных и письменных ответах студентов на практических (семинарских) занятиях, в сообщениях и докладах, эссе и других формах аудиторной и самостоятельной работы, а также в текущих контрольных работах учитываются: глубина знаний, владение необходимыми умениями (в объеме программы), логичность изложения материала, включая обобщения, выводы, соблюдение норм литературной речи.

Оценку **«отлично»** заслуживает студент, твёрдо знающий программный материал, системно и грамотно излагающий его, демонстрирующий необходимый уровень компетенций, чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеющий понятийным аппаратом.

Оценку **«хорошо»** заслуживает студент, проявивший полное знание программного материала, демонстрирующий сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускающий не принципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.

Оценку **«удовлетворительно»** заслуживает студент, обнаруживший знания только основного материала, но не усвоивший детали, допускающий ошибки принципиального характера, демонстрирующий не до конца сформированные

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СТРОГАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности  
**43.02.15. Поварское и кондитерское дело**

Очер, 2025

Составитель: Косожихин А.С., преподаватель ГБПОУ «Строгановский колледж»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565; примерной рабочей программы общего гуманитарного и социально-экономического цикла «Безопасность жизнедеятельности» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования Протокол № 14 от «30» сентября 2022 г.; приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрированного 12.07.2023 № 74228)



## **СОДЕРЖАНИЕ**

стр.

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09**

## **«БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ «Строгановский колледж» в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Учебная дисциплина ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности» относится к дисциплинам общепрофессионального цикла основной образовательной программы. Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

### **1.2. Цель, задачи и планируемые результаты освоения дисциплины**

#### **1.2.1. Цель и задачи освоения дисциплины**

*Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»:* формирование у обучающихся знаний, необходимых для принятия осознанных решений в ситуациях, связанных с безопасностью и предотвращением опасностей, умения как правильно реагировать в экстремальных ситуациях и при возникновении различных опасностей и рисков в повседневной жизни и при осуществлении профессиональной деятельности.

*Задачи:*

- рассмотреть понятие ЧС техногенного и природного характера; изучить классификацию и характеристики ЧС; ознакомить обучающихся с причинами возникновения и последствиями ЧС техногенного и природного характера; сформировать правильное поведение при ЧС техногенного характера; развивать навыки безопасного поведения;

- рассмотреть понятие терроризма как идеологию насилия и жестокости в отношении человека; показать влияние террористической деятельности на национальную безопасность России; сформировать у обучающихся убежденно негативное отношение ко всем проявлениям терроризма;

- рассмотреть и усвоить понятие о целях, задачах подготовки граждан к обязательной военной службе; изучить категории годности к военной службе, порядок прохождения освидетельствования; ознакомить с основными качествами военнослужащего; усвоить понятие о высоком звании защитника Отечества;

- ознакомить обучающихся с целями, задачами и основными направлениями добровольной подготовки граждан к военной службе;

- пропагандировать мужество, отвагу и стойкость русских воинов, их героические подвиги; воспитывать ответственность за свои поступки, патриотическое отношение к большой и малой Родине;

- обобщить и систематизировать знания о первой медицинской помощи, сформировать умение действовать в критической ситуации; оказания ПМП в экстремальных ситуациях и первой медицинской помощи при ранениях;

- воспитывать гуманность, способность оказывать первую медицинскую помощь не только себе, но и окружающим;

### 1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися формируются элементы общих/профессиональных компетенций (знания, умения). Планируемые результаты направлены на освоение умений и знаний:

| Код компетенции | Наименование компетенции                                                                          | Планируемые результаты (достижения образовательных результатов)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                 |                                                                                                   | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| ОК 01           | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций;</li> <li>- применять правила поведения в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;</li> <li>- соблюдать правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;</li> <li>- определять виды Вооруженных Сил ; ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;</li> <li>- пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;</li> <li>- владеть общей физической и строевой подготовкой;</li> <li>- оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;</li> <li>- демонстрировать стремление к здоровому и</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- потенциальные опасности в различных ситуациях (природного и техногенного характера);</li> <li>- виды оружия массового поражения и его поражающие факторы;</li> <li>- организационные и правовые основы обеспечения безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;</li> <li>- общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов</li> </ul> |

|  |  |                                                                                                                                                       |  |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  | безопасному образу жизни,<br>ответственное отношение к<br>своему здоровью;<br>- определять показатели<br>здоровья и оценивать<br>физическое состояние |  |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

| Код компетенции | Наименование компетенции                                                                                                                                    | Планируемые результаты (достижения образовательных результатов)                                                                                               |                                                                                                                        |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                 |                                                                                                                                                             | Умения                                                                                                                                                        | Знания                                                                                                                 |
| ОК 02           | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | - применять на практике безопасное поведение в цифровой среде;<br>- распознавать опасности в цифровой среде и противодействовать им                           | - современные средства поиска, анализа и интерпретации информации;<br>- способы безопасного поведения в цифровой среде |
| ОК 04           | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде                                                                                              | - различать опасные явления в социальном взаимодействии, предупреждать опасные явления и противодействовать им;<br>- применять на практике знания организации | - основы безопасного, конструктивного общения в коллективе и команде,<br>- опасные явления в социальном взаимодействии |

|                                           |                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                           |                                                                                                                                                                                         | мероприятий по защите от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| ОК 07                                     | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть знаниями об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования;</li> <li>- правила безопасного поведения и способы их применения в собственном поведении, в природной среде;</li> <li>- знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                        |
| ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 6.2, 6.3 |                                                                                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать требования охраны труда, пожарной и экологической безопасности при выполнении приготовления различных видов кулинарной, кондитерской продукции и хлебобулочных изделий;</li> <li>- соблюдать правила эксплуатации</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организацию рабочего места с учетом требований правил охраны труда и техники безопасности;</li> <li>- положения, стандарты, инструкции по охране труда, электро-, пожарной и экологической безопасности;</li> <li>- инструкции по эксплуатации используемого оборудования;</li> <li>- методы и средства защиты от опасностей технологических процессов;</li> <li>- правила эксплуатации технологического оборудования производства;</li> <li>- способы оказания первой медицинской помощи при травмах, полученных при поражении электрическим током, ожогах</li> </ul> |

| Код | Наименование | Планируемые результаты<br>(достижения образовательных) |
|-----|--------------|--------------------------------------------------------|
|-----|--------------|--------------------------------------------------------|

| компетенции | компетенции | результатов)                                                                                                                                                                              |        |
|-------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
|             |             | Умения                                                                                                                                                                                    | Знания |
|             |             | технологического<br>оборудования:<br>- использовать средства<br>индивидуальной и<br>коллективной защиты от<br>оружия массового<br>поражения;<br>- оказывать первую<br>помощь пострадавшим |        |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы                                               | Объем в часах |
|------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Объем образовательной программы учебной дисциплины всего,</b> | <b>80</b>     |
| В т. ч.:                                                         |               |
| <b>Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>     | <b>68</b>     |
| - теоретическое обучение                                         | 20            |
| - практические занятия                                           | 48            |
| - консультации                                                   | 2             |
| - курсовая работа (проект)                                       | -             |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося</b>                       | <b>4</b>      |
| <b>Промежуточная аттестация: экзамен</b>                         |               |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности»

| Наименование разделов и тем                                     | Содержание учебного материала, практических (лабораторных) занятий, самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Коды компетенций, (знания, умения), формированию которых способствует элемент программы |                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
|                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                         |                                                                        |
| 1                                                               | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 3                                                                                       | 5                                                                      |
| <b>РАЗДЕЛ 1.</b>                                                | <b>ЧРЕЗВЫЧАЙНЫЕ СИТУАЦИИ МИРНОГО И ВОЕННОГО ВРЕМЕНИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ЗАЩИТЫ НАСЕЛЕНИЯ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>4</b>                                                                                | <b>ОК 01, 02, 04, 07<br/>ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 6.2, 6.3</b> |
| <b>Тема 1.1.<br/>Чрезвычайные ситуации различного характера</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                         | ОК 01, 02, 04, 07<br>ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 6.2, 6.3         |
|                                                                 | Понятие ЧС и их классификация.<br>Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. Чрезвычайные ситуации природного характера. Чрезвычайные ситуации техногенного характера. Чрезвычайные ситуации социального и военного характера. Терроризм. Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России. Факторы, способствующие вовлечению в террористическую деятельность.<br>Обеспечение безопасности человека в быту и на производстве. МЧС России – федеральный орган управления в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций. Прогнозирование чрезвычайных ситуаций.<br>Правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта.<br>Производственный травматизм | 2                                                                                       |                                                                        |
|                                                                 | <b>Практическое занятие 1</b><br>Изучение правил поведения и порядка действий при ЧС природного и техногенного характера террористический акт). Отработка действий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2                                                                                       |                                                                        |
| <b>Тема 1.2.</b>                                                | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                         | ОК 01, 02, 04, 07                                                      |



|                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |                                           |
|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------|
| <b>Способы защиты населения от оружия массового поражения</b> | Ядерное оружие и его поражающие факторы. Действия населения в очаге ядерного поражения. Химическое оружие и его характеристика. Действия населения в очаге химического поражения. Средства индивидуальной защиты населения. Биологическое оружие и его характеристика. Действие населения в очаге биологического поражения. Защита населения при радиоактивном и химическом заражении местности. Средства коллективной защиты населения. Правила поведения и действия в очаге химического и биологического поражения. Использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС. Характеристика средств коллективной защиты. Характеристика средств индивидуальной защиты, получение и использование | 2 | ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 6.2, 6.3 |
| <b>Тема 1.3. Организационные и правовые основы</b>            | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   | ОК 01, 02, 04, 07                         |
|                                                               | Устойчивость работы объектов экономики в чрезвычайных ситуациях. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Государственные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | - |                                           |

| Наименование разделов и тем                                                | Содержание учебного материала, практических (лабораторных) занятий, самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Объем часов | Коды компетенций, (знания, умения), формированию которых способствует элемент программы |
|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                          | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 3           | 5                                                                                       |
| <b>обеспечения безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях</b> | службы по охране здоровья и безопасности граждан. Законодательство Российской Федерации в области гражданской обороны. Гражданская оборона как система общегосударственных мер по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий. Структура ГО в учебных заведениях. Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в ЧС мирного и военного времени. Порядок эвакуации населения в мирное и военное время |             |                                                                                         |
|                                                                            | <b>Практическое занятие 2</b><br>Изучение правила поведения и порядка действий по сигналам гражданской обороны. Отработка действий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2           |                                                                                         |
| <b>РАЗДЕЛ 2.</b>                                                           | <b>ОСНОВЫ ВОЕННОЙ СЛУЖБЫ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 8           | ОК 01, 02, 04, 07                                                                       |

|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |                   |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------|
| <b>Тема 2.1.<br/>Основы<br/>обороны<br/>государства</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   | ОК 01, 02, 04, 07 |
|                                                         | Основы обороны государства.<br>Национальная безопасность и национальные интересы России. Стратегия национальной безопасности Российской Федерации. Угрозы национальной безопасности России. Обеспечение национальных интересов России.<br>Военная организация государства.<br>Вооруженные Силы РФ – основа обороны РФ. Центральные органы управления Вооруженными Силами РФ, их предназначение, структура и задачи. Характер войн и вооруженных конфликтов в современных условиях. Основы применения Вооруженных Сил РФ | 2 |                   |
|                                                         | <b>Практическая работа 3</b><br>Изучение Стратегии национальной безопасности и угроз национальной безопасности РФ на современном этапе                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2 |                   |
|                                                         | <b>Практическая работа 4</b><br>Изучение особенностей ведения боевых действий ВС и МВД на современном этапе в условиях локальных войн (на примере художественных фильмов и художественной литературы)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2 |                   |
|                                                         | <b>Практическая работа 5</b><br>Изучение истории Вооруженных сил РФ и организационной структуры Вооруженных сил современной России                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2 |                   |
|                                                         | <b>Практическая работа 6</b><br>Изучение новых видов военной техники и средств: предназначение, тактико-технические характеристики и их применение в современных условиях боевых действий (на примере БПЛА и РЭБ: и пр.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2 |                   |
| <b>Тема 2.2.</b>                                        | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   | ОК 01, 02, 04, 07 |
|                                                         | Правовые основы военной службы.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2 |                   |

| Наименование<br>разделов и тем | Содержание учебного материала, практических (лабораторных)<br>занятий, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Коды<br>компетенций,<br>(знания, умения),<br>формированию<br>которых<br>способствует<br>элемент программы |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                              | 2                                                                                                         | 3           | 5                                                                                                         |

|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |                   |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------|
| <b>Основы военной службы. Воинская обязанность</b> | Конституция РФ и ФЗ, в которых определены правовые основы военной службы как особого вида федеральной государственной службы. Права и ответственность военнослужащего. Статус военнослужащего. Воинская обязанность, её основные составляющие. Основные виды воинской деятельности. Перечень военно-учетных специальностей. Обеспечение безопасности военной службы. Прохождение военной службы по призыву и по контракту. Требования воинской деятельности, предъявляемые к физическим, психологическим и профессиональным качествам военнослужащего. Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке |   |                   |
|                                                    | Уставы Вооруженных Сил России. Воинская дисциплина, её сущность и значение. Уголовная ответственность военнослужащих за преступления против военной службы.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2 |                   |
|                                                    | <b>Практическая работа 7</b><br>Изучение статуса военнослужащего, основные понятия и определения; права военнослужащих ВС РФ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2 |                   |
|                                                    | <b>Практическая работа 8</b><br>Изучение порядка призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2 |                   |
|                                                    | <b>Практическая работа 9</b><br>Изучение Общевоинских уставов ВС РФ их предназначение и основное содержание. Изучение порядка приема Военной присяги                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2 |                   |
| <b>Тема 2.3. Строевая подготовка</b>               | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   | ОК 01, 02, 04, 07 |
|                                                    | Освоение строевых приёмов и движения без оружия.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | - |                   |
|                                                    | <b>Практическая работа 10</b><br>Строевые приемы и движения без оружия. Выполнение команд «Становись», «Равняйся», «Смирно», «Вольно», «Заправиться», «Отставить», «Головной убор снять (одеть)». Повороты на месте. Движение строевым шагом                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2 |                   |
|                                                    | <b>Практическая работа 11</b><br>Строевые приемы и движения без оружия. Выполнение воинского приветствия на месте и в движении. Построения, перестроения, повороты, перемена направления движения. Выполнение воинского приветствия в строю на месте и в движении. Строи подразделений в пешем порядке. Развернутый и походный строй взвода                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2 |                   |
|                                                    | <b>Практическая работа 12</b><br>Выполнение воинского приветствия в строю на месте и в движении. Строи                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2 |                   |

|           |                                                                    |   |                   |
|-----------|--------------------------------------------------------------------|---|-------------------|
|           | подразделений в пешем порядке. Развернутый и походный строй взвода |   |                   |
| Тема 2.4. | <b>Содержание учебного материала</b>                               |   | ОК 01, 02, 04, 07 |
|           | Освоение комплексов упражнений по ОФП.                             | - |                   |

| Наименование разделов и тем             | Содержание учебного материала, практических (лабораторных) занятий, самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                     | Объем часов | Коды компетенций, (знания, умения), формированию которых способствует элемент программы |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                       | 2                                                                                                                                                                                                                                          | 3           | 5                                                                                       |
| <b>Физическая подготовка</b>            | <b>Практическая работа 13</b><br>Совершенствование упражнений на гимнастических снарядах и контроль упражнения в подтягивании на перекладине                                                                                               | 2           |                                                                                         |
|                                         | <b>Практическая работа 14</b><br>Освоение техники преодоления полосы препятствий                                                                                                                                                           | 2           |                                                                                         |
| <b>Тема 2.5. Огневая подготовка</b>     | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                       |             | ОК 01, 02, 04, 07                                                                       |
|                                         | Изучение тактики – технических характеристик «АК – 74».                                                                                                                                                                                    | -           |                                                                                         |
|                                         | <b>Практическая работа 15</b><br>Назначение, боевые свойства и устройство автомата, разборка и сборка. Работа частей и механизмов автомата при зарядке и стрельбе.                                                                         | 2           |                                                                                         |
|                                         | <b>Практическая работа 16</b><br>Требования безопасности при проведении занятий по огневой подготовке. Уход за стрелковым оружием, хранение и сбережение. Правила стрельбы из стрелкового оружия. Выполнение упражнений начальных стрельб. | 2           |                                                                                         |
|                                         | <b>Практическая работа 17</b><br>Отработка нормативов по разборке и сборке АК-74.                                                                                                                                                          | 2           |                                                                                         |
| <b>Тема 2.6. Тактическая подготовка</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                       |             | ОК 01, 02, 04, 07                                                                       |
|                                         | Понятие «Безопасности военной службы». Обеспечение безопасности при несении боевого дежурства, караульной и внутренней служб, в ходе боевой подготовки и т.д.                                                                              | -           |                                                                                         |
|                                         | <b>Практическая работа 18</b><br>Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции в экстремальных условиях военной службы                                                                                                         | 2           |                                                                                         |

|                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                          |   |                   |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------|
| <b>Тема 2.7.<br/>Военно-патриотическое воспитание молодежи.</b> | <b>Практическая работа 19</b><br>Изучение обязанностей военнослужащего в бою и его действий в наступлении и обороне                                                                                                                                      | 2 | ОК 01, 02, 04, 07 |
|                                                                 | <b>Практическая работа 20</b><br>Выбор места наблюдения, его занятие, оборудование и маскировка, оснащение наблюдательного поста. Выбор места и скрытное расположение на нем для наблюдения и ведения огня, самоокапывание и маскировка                  | 2 |                   |
|                                                                 | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                     |   |                   |
|                                                                 | Воинские символы и ритуалы вооруженных сил Российской Федерации<br>Патриотизм и верность воинскому долгу – основные качества защитника Отечества. Дружба, воинское товарищество – основы боевой готовности частей и подразделений                        | 2 |                   |
|                                                                 | <b>Практическая работа 21</b><br>Изучение боевых традиций Вооруженных Сил Российской Федерации, символов воинской чести. Ордена и почетные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службе.<br>Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации | 2 |                   |
|                                                                 | <b>Практическая работа 22</b>                                                                                                                                                                                                                            | 2 |                   |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практических (лабораторных) занятий, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Коды компетенций, (знания, умения), формированию которых способствует элемент программы |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                           | 2                                                                                                      |             | 5                                                                                       |
|                             | Просмотр художественного фильма военно-патриотической тематики                                         | 2           |                                                                                         |
| <b>РАЗДЕЛ 3.</b>            | <b>ОСНОВЫ МЕДИЦИНСКИХ ЗНАНИЙ И ОКАЗАНИЕ ПЕРВОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ПОМОЩИ</b>                                  |             | <b>ОК 01, 02, 04, 07<br/>ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 6.2, 6.3</b>                  |
| <b>Тема 3.1.</b>            | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                   | 2           | ОК 01, 02, 04, 07                                                                       |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------|
| <b>Первая медицинская помощь при ранениях, несчастных случаях и заболеваниях</b>                                                                                                                                                                                                                                            | Ранения, их виды; первая медицинская помощь при ранениях. Первая медицинская помощь при кровотечениях, при обморожениях. Понятие клинической смерти и реанимации. Виды отравлений и меры по борьбе с ними. Основные инфекционные заболевания; их классификация и факторы риска. Меры профилактики и оказание первой медицинской помощи при отравлениях и инфекционных болезнях. Обеспечение здорового образа жизни. Оценка физического состояния | 2         | ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 6.2, 6.3 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Практическое занятие 23</b><br>Изучение содержимого медицинской аптечки. Изучение и отработка способов остановки кровотечения и обработки ран                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2         |                                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Практическое занятие 24</b><br>Изучение основных видов бытовых травм. Оказание ПП при травмах в ДТП. Отработка навыков оказания первой медицинской помощи                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2         |                                           |
| <b>Итого:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>68</b> |                                           |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>2</b>  |                                           |
| <b>Консультации</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>2</b>  |                                           |
| <b>Экзамен</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>2</b>  |                                           |
| <b>Всего:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>72</b> |                                           |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Помещение кабинета должно соответствовать требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02): оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплекты учебно-наглядных пособий по дисциплине (учебные таблицы, схемы, плакаты в области обеспечения безопасной жизнедеятельности, электронные видеоматериалы и др.);
- тренажеры для отработки навыков оказания первой медицинской помощи, образцы средств первой медицинской помощи, образцы средств индивидуальной защиты и оборудование, образцы средств пожаротушения (СП), макет автомата Калашникова, макеты местности, зданий и муляжи и пр.

Технические средства обучения:

- аудиовизуальные средства;
- компьютерные средства;
- экран проекционный;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности.

Программное обеспечение:

- Windows 7,8,10 Professional;
- Windows Server 2003, 2012;
- MS Office 2013, 2016, 2019;
- Dr. Web.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

В процессе освоения программы дисциплины ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности» обучающимся предоставлена возможность доступа к учебным материалам по дисциплине.

Основные источники:

1. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие для СПО / Г. В. Тягунов, А. А. Волкова, В. Г. Шишкунов, Е. Е. Барышев ; под редакцией В. С. Цепелева. — 3-

е изд. — Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2024. — 235 с. — ISBN 978-5-4488-0368-0, 978-5-7996-2790-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/139517>

2. Архипенко, С. Н. Основы безопасности жизнедеятельности : курс лекций для СПО / С. Н. Архипенко, И. Б. Кабыткина, Е. В. Киреев ; под редакцией Е. В. Киреева.

— Москва : Российский государственный университет правосудия, 2022. — 326 с. — ISBN 978-5-93916-904-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/126132>

#### Дополнительные источники:

1. Михаилиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве : учебное пособие для СПО / А. М. Михаилиди. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2024. — 120 с. — ISBN 978-5-4488-1333-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/137705>

2. Безопасность жизнедеятельности. Вредные факторы производственной среды : учебное пособие для СПО / И. И. Павлов, М. С. Павлова, Е. С. Абрамова, С. С. Абрамов. — Саратов : Профобразование, 2024. — 121 с. — ISBN 978-5-4488-1698-

7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/133489>

3. Балабанов, В. Ю. Безопасность жизнедеятельности. Радиационная, химическая и биологическая защита : учебное пособие для СПО / В. Ю. Балабанов.

— Саратов : Профобразование, 2024. — 92 с. — ISBN 978-5-4488-1868-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/139025>

4. Основы безопасности жизнедеятельности. Государственная система обеспечения безопасности населения : учебное пособие для СПО / А. Н. Приешкина, М. А. Огородников, Е. Ю. Голубь, А. В. Седымов. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2024. — 76 с. — ISBN 978-5-4488-1969-8. — Текст : электронный

// Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/138323>

5. Приешкина А.Н. Основы безопасности жизнедеятельности. Обеспечение здорового образа жизни и основы медицинских знаний [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО/ Приешкина А.Н.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Профобразование, 2024.— 92 с.— Режим доступа: <https://ipr-smart.ru/138324>

6. Безопасность жизнедеятельности : практикум для СПО / составители С. М. Гребенкин, В. А. Майнингер. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 87 с. — ISBN 978-5-4497-2205-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой



образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/131103>

7. Ветошкин, А. Г. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / А. Г. Ветошкин. — Москва, Вологда : Инфра-Инженерия, 2022. — 308 с. — ISBN 978-5- 9729-0991-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/124002>

8. Горшенина, Е. Л. Управление техносферной безопасностью : учебное пособие для СПО / Е. Л. Горшенина. — Саратов : Профобразование, 2020. — 192 с. — ISBN 978-5-4488-0610-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/92187>

9. Курбатов, В. А. Безопасность жизнедеятельности. Основы чрезвычайных ситуаций : учебное пособие для СПО / В. А. Курбатов, Ю. С. Рысин, С. Л. Яблочников. — Саратов : Профобразование, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4488-0820-

З. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/93574>

Интернет-источники:

- Сайт МЧС РФ - <https://www.mchs.gov.ru/>
- Сайт Министерства обороны Российской Федерации - <https://mil.ru/>
- Проект «Победители: Солдаты Великой отечественной войны» - <https://www.pobediteli.ru/>
- Единое окно доступа к образовательным ресурсам - <http://window.edu.ru/>
- Национальная электронная библиотека (НЭБ) - <https://rusneb.ru/>
- Энциклопедия безопасности жизнедеятельности - <http://bzhde.ru/>
- Словари и энциклопедии на Академике - <https://dic.academic.ru/>

### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебные занятия по дисциплине проводятся по расписанию в соответствии с учебным планом по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», календарным графиком и программой дисциплины в учебных аудиториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением.

Основными формами организации учебного изучения дисциплины являются лекции и практические занятия, а также самостоятельная работа обучающихся.

Лекции формируют у обучающихся системное представление об изучаемых разделах дисциплины, обеспечивают усвоение ими основных дидактических единиц, а также способствуют развитию интеллектуальных способностей. Занятия теоретического цикла могут носить практико-ориентированный характер.

Практические занятия обеспечивают приобретение и закрепление необходимых навыков и умений, формирование компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе.

Самостоятельная работа обучающихся проводится вне аудиторных часов; включает в себя работу с литературой, подготовку сообщений, подготовку к практическим/лабораторным занятиям и способствует развитию познавательной активности, творческого мышления обучающихся, прививает навыки самостоятельного поиска информации, а также формирует способность и готовность к самомотивации, самосовершенствованию, самореализации и творческой адаптации.

В процессе освоения дисциплины используются активные и интерактивные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Изучение теоретического материала проводится как в каждой группе, так и для нескольких групп (при наличии нескольких групп по специальности).

Оценка результатов освоения дисциплины осуществляется проведением текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Текущий учет результатов освоения дисциплины производится в электронном журнале успеваемости.

По окончании изучения дисциплины проводится промежуточная аттестация. Результаты промежуточной аттестации фиксируются в зачетно-экзаменационной ведомости по дисциплине.

При освоении дисциплины, в соответствии с учебным планом и расписанием, для всех желающих проводятся консультации.

С целью оказания помощи обучающимся при освоении теоретического и практического материала, выполнения самостоятельной работы разрабатываются методические материалы по дисциплине.

Образовательный процесс может быть организован с использованием электронного обучения и дистанционных технологий.

На сайте СДО Техникума размещается теоретический материал для самостоятельного изучения обучающимся, задания для выполнения практических работ, автоматизированные тесты и другие учебные материалы (<https://test.phht.ru/>).

Рабочая программа дисциплины размещается на сайте Техникума <https://phht.ru/>.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины и компетенций осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Оценка качества оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в двух направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплины (знания и умения);
- оценка компетенций обучающихся (достижение результатов освоения компетенций).

| Результаты<br>(освоенные общие<br>компетенции)                                                                                                                    | Основные показатели оценки<br>результата                                                                                                                                             | Формы и методы<br>контроля и оценки                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам                                                           | Выбор и применение методов и способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; оценка эффективности и качества выполнения                   | Наблюдение в процессе теоретических и практических занятий<br><br>Тестирование;<br><br>Оценивание выполнения практических и самостоятельных работ |
| ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Эффективный поиск, анализ и интерпретация информации; использование различных источников, включая электронные                                                                        |                                                                                                                                                   |
| ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде                                                                                              | Демонстрация навыков работы в коллективе и в команде, эффективного общения                                                                                                           |                                                                                                                                                   |
| ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно          | Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применение знаний об изменении климата, принципов бережливого производства, эффективных действий в чрезвычайных ситуациях |                                                                                                                                                   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| действовать в чрезвычайных ситуациях                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                  |
| ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1<br>ПК 6.3, 6.2, 6.3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Демонстрация навыков организации рабочего места работника кухни с учетом требований правил охраны труда и техники безопасности<br>Демонстрация умений безопасного ведения процессов приготовления различных видов кулинарной, кондитерской продукции и хлебобулочных изделий<br>требований техники безопасности, электро- и пожарной безопасности в процессе работы | Наблюдение в процессе практических занятий<br>Тестирование, оценка результатов решения проблемно-ситуационных задач, решения профессионально-ориентированных заданий<br>Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий |
| <b>Критерии оценки:</b><br>Оценка «отлично»: обучающийся демонстрирует необходимый уровень компетенций;<br>Оценка «хорошо»: обучающийся демонстрирует сформированные на достаточном уровне, указанные в программе компетенции;<br>Оценка «удовлетворительно»: обучающийся демонстрирует минимальный уровень сформированности компетенций;<br>Оценка «неудовлетворительно»: обучающийся не овладел необходимыми компетенциями |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                  |

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СТРОГАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.11 ОСНОВЫ СОЦИАЛИЗАЦИИ И СОАЦИАЛЬНОЙ АДАПТАЦИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ  
С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ В СОВРЕМЕННЫХ УСЛОВИЯХ**  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности  
**43.02.15. Поварское и кондитерское дело**

Очер, 2025

Составитель: Лунегова Т. Н., преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ «Строгановский колледж»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565; примерной рабочей программы общего гуманитарного и социально-экономического цикла «Основы социализации и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования Протокол № 14 от «30» сентября 2022 г.; приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрированного 12.07.2023 № 74228)

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                   |   |
|-------------------------------------------------------------------|---|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....             | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ...                   | 5 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....                     | 7 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 8 |

## 1.1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.11. Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний / Трудоустройство и карьера

1.1. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11.Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний является вариативной частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:** дисциплина входит в адаптационный цикл.

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

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

- Использовать нормы позитивного социального поведения;
- Использовать свои права адекватно законодательству;
- Обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;
- Анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий ихреализации;
- Составлять необходимые заявительные документы;
- Использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.

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

- Механизмы социальной адаптации;
- Основополагающие международные документы по правам человека;
- Основы гражданского и семейного законодательства;
- Основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;
- Основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;
- Функции органов труда и занятости населения.

Обучающийся должен обладать **общими компетенциями:**ОК.01-ОК.11

**Обучающийся должен обладать дополнительными профессиональными компетенциями:**

Доп. ПК.2- Овладение основами социально-правовых знаний для применения в различных жизненных ситуациях

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы                                                 | <i>Объем часов</i> |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Объем образовательной нагрузки (всего)</b>                      | <b>60</b>          |
| <b>Всего учебных занятий</b>                                       | <b>48</b>          |
| в том числе:                                                       |                    |
| лабораторные работы                                                | -                  |
| практические занятия                                               | 18                 |
| контрольные работы                                                 | -                  |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>                 | <b>10</b>          |
| <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b> |                    |



2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.11. Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

| Наименование разделов и тем                                                   | Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)<br>(если предусмотрены)                                                                                                                                                                                   | Объем часов | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                             | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 3           | 4                                                                     |
| <b>Введение</b>                                                               | Введение. Предмет изучения дисциплины. Содержание и задачи дисциплины.                                                                                                                                                                                                                                | 2           |                                                                       |
| <b>Тема 1.<br/>Анализ современного рынка труда</b>                            | <b>Содержание учебного материала</b><br>Определение понятия «рынок труда», структура современного рынка труда РФ. Занятость населения как показатель баланса спроса и предложения рабочей силы. Безработица. Региональные особенности рынка труда. Высвобождение рабочей силы, его причины в регионе. | 4           | ОК.01-ОК.11<br>Доп. ПК.2                                              |
| <b>Тема 2.<br/>Политика занятости населения в Российской Федерации</b>        | <b>Содержание учебного материала</b><br>Государственная политика в области содействия занятости населения. Закон РФ «О занятости населения в Российской Федерации»                                                                                                                                    | 4           | ОК.01-ОК.11<br>Доп. ПК.2                                              |
|                                                                               | <b>Самостоятельная работа</b><br>Работа с информационными источниками                                                                                                                                                                                                                                 | 2           |                                                                       |
| <b>Тема 3.<br/>Профессиональная деятельность и ее субъекты на рынке труда</b> | <b>Содержание учебного материала</b><br>Определение понятия «профессия», современный мир профессий, тенденции в его развитии, классификация профессий. Основные типы профессий, их характеристика.                                                                                                    | 2           | ОК.01-ОК.11<br>Доп. ПК.2                                              |
| <b>Тема 4.<br/>Понятие карьеры и карьерная стратегия</b>                      | <b>Содержание учебного материала</b><br>Понятие «карьера» в узком и широком смысле. Карьера и личностное самоопределение человека. Типология карьеры (вертикальная, горизонтальная, профессиональная, должностная и др.). Этапы карьеры и мотивы карьерного роста.                                    | 4           | ОК.01-ОК.11<br>Доп. ПК.2                                              |
|                                                                               | <b>Самостоятельная работа</b><br>Составление презентации «Моя профессия»                                                                                                                                                                                                                              | 2           | ОК.01-ОК.11<br>Доп. ПК.2                                              |
| <b>Тема 5.<br/>Процесс трудоустройства</b>                                    | <b>Содержание учебного материала</b><br>Принятие решения о поиске работы. Проблемы, стоящие перед соискателем. Эффективные способы поиска работы.                                                                                                                                                     | 2           | ОК.01-ОК.11<br>Доп. ПК.2                                              |

|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |                          |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------|
| <b>Тема 6.<br/>Документационное<br/>обеспечение<br/>трудоустройства</b>  | <b>Содержание учебного материала</b><br>Резюме и его роль в эффективном трудоустройстве.<br>Виды и структура резюме. Ошибки при составлении резюме.<br>Предварительныетелефонные переговоры с потенциальным работодателем.                                                                                                                               | <b>2</b>  | ОК.01-ОК.11<br>Доп. ПК.2 |
|                                                                          | <b>Самостоятельная работа</b><br>Составление индивидуального сообщения                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>2</b>  |                          |
|                                                                          | <b>Практическая работа:</b><br>Составление собственного резюме. Построение<br>индивидуального плана профессиональной карьеры.                                                                                                                                                                                                                            | <b>4</b>  | ОК.01-ОК.11<br>Доп. ПК.2 |
| <b>Тема 7.<br/>Посредники на рынке<br/>труда</b>                         | <b>Содержание учебного материала</b><br>Государственные службы занятости населения. Составление объявления о поиске<br>работы.                                                                                                                                                                                                                           | <b>2</b>  | ОК.01-ОК.11<br>Доп. ПК.2 |
| <b>Тема 8.<br/>Прохождение<br/>собеседования</b>                         | <b>Содержание учебного материала</b><br>Характеристика собеседований. Виды собеседований. Подготовка к собеседованию.<br>Поведение на<br>собеседовании. Вопросы, которые могут задавать на собеседовании. Типичные<br>ошибки, допускаемые при собеседовании. Самопрезентация. Основные способы<br>самопрезентации.                                       | <b>6</b>  | ОК.01-ОК.11<br>Доп. ПК.2 |
|                                                                          | <b>Самостоятельная работа</b><br><b>Работа с опорным конспектом</b><br><b>Составление кластера « Собеседование»</b>                                                                                                                                                                                                                                      | <b>2</b>  |                          |
| <b>Тема 9.<br/>Правовые аспекты<br/>трудоустройства и<br/>увольнения</b> | <b>Содержание учебного материала</b><br>Порядок приема на работу. Понятие, содержание и подписание трудового договора<br>(контракта). Основные права и обязанности работника и работодателя при<br>приеме на работу. Особенности<br>прохождения испытательного срока. Процедура увольнения. Причины увольнения.<br>Правовые аспекты увольнения с работы. | <b>4</b>  | ОК.01-ОК.11<br>Доп. ПК.2 |
|                                                                          | <b>Самостоятельная работа</b><br>Подготовка к дифференцированному зачету                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>2</b>  |                          |
| <b>Дифференцированный зачет</b>                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>2</b>  |                          |
| <b>Всего</b>                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>58</b> |                          |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.** Реализация программы дисциплины ОП.11. Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний **имеет в наличии** учебный кабинет.

**Оборудование учебного кабинета:**

- посадочных мест по количеству обучающихся;
- стулья;
- доска аудиторная;
- рабочее место преподавателя.

**Учебные наглядные пособия:**

- комплект методических пособий;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- экономическая документация;
- стенды.

**Технические средства обучения:**

- переносной мультимедиапроектор, компьютер.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Дополнительные источники литературы:

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с поправками) // СЗ РФ. — 2013. — № 4. — Ст. 445.
2. Закон РФ от 19.04.1991 N 1032-1 (ред. от 28.12.2016) "О занятости населения в Российской Федерации" [Электронный ресурс]
3. "Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 03.07.2016) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2017) [Электронный ресурс]

Internet-ресурсы:

1. <http://www.consultant.ru/> - «Консультант Плюс» - законодательство РФ: кодексы;
2. <http://www.garant.ru/> - «Гарант» - информационно-правовое обеспечение;
3. <http://www.mintrud.ru/> - Министерство занятости, труда и миграции
4. <http://vwww.gks.ru> - Сайт федеральной службы государственной статистики

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

| Результаты обучения<br>(освоенные компетенции)                                                                                | Основные показатели<br>оценки результата                                                                                                                                                                                                                                                                             | Формы и<br>методы<br><br>контроля и<br>оценки                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Доп.ПК2 Овладение основами социально-правовых знаний для применения в различных жизненных ситуациях                           | Демонстрация механизмов социальной адаптации                                                                                                                                                                                                                                                                         | Тестирование<br>Устный<br>опрос                                                                                                                                                                             |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.                    | Правильно 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. |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.                             | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.                                    |

|                                                                                        |                                                                                                                  |                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории | Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                             |                                                                                                          |                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                             | профессионального и личностного развития                                                                 | профессионального развития и самообразования                                                                             |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                                  | Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.      | Психологию коллектива. Психологию личности. Основы проектной деятельности.                                               |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.    | Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.                                       | Особенности социального и культурного контекста<br><br>Правила оформления документов.                                    |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. | Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии. | Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности). |

|                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.                                                                         | Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.                                                                                                                                                                 | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.                                               |
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности. | Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии. | Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Основы здорового образа жизни. Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности). |

|                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Средства профилактики перенапряжения.                                                                                                                                                                                                                           |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.              | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.                                                                                                                              |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и 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 объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. |
| ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.               | Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи. Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. Оформлять бизнес-план. Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.                                                                                                                                                                                                                                          | Основы предпринимательской деятельности. Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес-планов. Порядок                                                                                                                                               |

|  |  |                                                                      |
|--|--|----------------------------------------------------------------------|
|  |  | выстраивания<br>презентации.<br>Кредитные<br>банковские<br>продукты. |
|--|--|----------------------------------------------------------------------|



**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СТРОГАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.12 Товароведение продовольственных товаров**  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Очер, 2025

Составитель: Челпанова Е.В. мастер производственного обучения, ГБПОУ «Строгановский колледж»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации программы учебной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 Товароведение продовольственных товаров

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

Учебная дисциплина **ОП.12 Товароведение продовольственных товаров** является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

| Код ПК, ОК                                                                                                                                         | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6<br/>ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4<br/>ОК 01 ОК 02 ОК 03<br/>ОК 04 ОК 05 ОК 06<br/>ОК 07 ОК 09 ОК 10</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять наличие запасов и расход продуктов;</li> <li>– оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</li> <li>– проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>– принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li> <li>– оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>– общие требования к качеству сырья и продуктов;</li> <li>– условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li> <li>– методы контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>– виды снабжения;</li> <li>– виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>– периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li> <li>– методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li> <li>– программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li> <li>– современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода</li> </ul> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | продуктов на производстве;<br>– методы контроля возможных хищений запасов на производстве;<br>– правила оценки состояния запасов на производстве;<br>– процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;<br>– правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;<br>– виды сопроводительной документации на различные группы продуктов |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы                                 | Объем в часах |
|----------------------------------------------------|---------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины | 106           |
| в т.ч. в форме практической подготовки             | 88            |
| В т.ч. самостоятельные                             | 10            |
| В т.ч. консультации                                | 2             |
| Промежуточная аттестация (форма)                   | -             |
| Дифференцированный зачет                           |               |

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины *ОП.12 Товароведение продовольственных товаров*

| Наименование разделов и тем                                        | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                                          | Объем часов | Коды компетенций                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                  | 2                                                                                                                                                                                                                                                   |             | 4                                                                                            |
| <b>Раздел 1 Основы товароведения продовольственных товаров</b>     |                                                                                                                                                                                                                                                     |             |                                                                                              |
| <b>Тема 1.1<br/>Общая классификация продовольственных товаров.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                | <b>6</b>    | ОК 1-7, 9, 10ОК 01 - ОК 04; ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6 |
|                                                                    | 1. Общая классификация продовольственного сырья и пищевых. продуктов на группы, классификационные признаки.                                                                                                                                         | 2           |                                                                                              |
|                                                                    | 2. Классификация продовольственных товаров по использования в предприятиях общественного питания: продовольственное сырье для получения продукции собственного приготовления и пищевые продукты, реализуемые потребителю без существенной обработки | 2           |                                                                                              |
|                                                                    | 3.Классификация продовольственных товаров по использования в предприятиях общественного питания: продовольственное сырье для получения продукции собственного приготовления и пищевые продукты, реализуемые потребителю без существенной обработки. | 2           |                                                                                              |
| <b>Тема 1.2<br/>Пищевая ценность продуктов питания.</b>            | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                | 22          | ОК 01 - ОК 04; ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6              |
|                                                                    | 1. Пищевая ценность: понятие, свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность, биологическая эффективности, усвояемость и безопасность показателей, их характеризующие.                       | 2           |                                                                                              |
|                                                                    | 2. Пищевая ценность: понятие, свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность, биологическая эффективности, усвояемость и безопасность показателей, их характеризующие.                       | 2           |                                                                                              |
|                                                                    | 3. Пищевая ценность: понятие, свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность, биологическая эффективности, усвояемость и безопасность показателей, их характеризующие..                      | 2           |                                                                                              |
|                                                                    | 4.Пищевая ценность: понятие, свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность, биологическая эффективности, усвояемость и безопасность показателей, их характеризующие                         | 2           |                                                                                              |
|                                                                    | 5. Пищевая ценность: понятие, свойства пищевой ценности: энергетическая,                                                                                                                                                                            | 2           |                                                                                              |

|                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Тема 1.3<br/>Оценка<br/>качества<br/>продовольстве<br/>нных товаров</b> | биологическая, физиологическая, органолептическая ценность, биологическая эффективности, усвояемость и безопасность показателей, их характеризующие.                                                                                                                                                                                  |    | ОК 01 - ОК 04;<br>ОК 09 ПК 1.1-<br>1.4 ПК 2.1.-2.8<br>ПК 3.1.-3.7 ПК<br>4.1 -4.6 ПК<br>5.1.-5.6 |
|                                                                            | 6.Нормы рационального питания. Значение рационального питания для жизнеобеспечения потребителей                                                                                                                                                                                                                                       | 2  |                                                                                                 |
|                                                                            | 7. Приоритетные направления совершенствования ассортимента продовольственных товаров и биологических добавок для обеспечения рационального питания                                                                                                                                                                                    | 2  |                                                                                                 |
|                                                                            | 8.Расчет теоретической и энергетической ценности важнейших видов продовольственного сырья                                                                                                                                                                                                                                             | 2  |                                                                                                 |
|                                                                            | 9. Расчет теоретической и продовольственного сырья.                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2  |                                                                                                 |
|                                                                            | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | 4  |                                                                                                 |
|                                                                            | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 6  |                                                                                                 |
|                                                                            | 1 Оценка качества товаров: понятие. Группы показателей качества: органолептические, физикохимические, микробиологические. Органолептические показатели, их краткая характеристика                                                                                                                                                     | 2  |                                                                                                 |
|                                                                            | 2. Показатели, определяющие и специфические. Значимость показателей качества при приемке сырья по качеству, подготовке к производству и производстве. Изменение показателей качества при разных способах технологической обработке сырья, их влияние на формирование новых потребительских свойств в т.ч. безопасность                | 2  |                                                                                                 |
|                                                                            | 3.Градация качества пищевых продуктов: стандартная, нестандартная, брак, отходы. Критерии деления продуктов на градации качества                                                                                                                                                                                                      | 2  |                                                                                                 |
| <b>Тема 1.4<br/>Хранение<br/>продовольстве<br/>нных товаров</b>            | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 10 | ОК 01 - ОК 04;<br>ОК 09 ПК 1.1-<br>1.4 ПК 2.1.-2.8<br>ПК 3.1.-3.7 ПК<br>4.1 -4.6 ПК<br>5.1.-5.6 |
|                                                                            | 1. Хранение как предварительный этап производства продуктов питания.                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2  |                                                                                                 |
|                                                                            | 2. Необходимость этого этапа, его последствия. Условия и сроки хранения продовольственного сырья и товаров                                                                                                                                                                                                                            | 2  |                                                                                                 |
|                                                                            | 3. Условия хранения: понятие, факторы, их определяющие, методы хранения: 2 понятия и классификация, сроки годности                                                                                                                                                                                                                    | 2  |                                                                                                 |
|                                                                            | 4.Классификация пищевых продуктов по срокам годности                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2  |                                                                                                 |
|                                                                            | 5.Товарные потери: виды и разновидности, процессы и операции, их вызывающие, порядок                                                                                                                                                                                                                                                  | 2  |                                                                                                 |

|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                    | списания, меры по предотвращению или сокращению.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |                                                                                       |
| <b>Тема 1.5<br/>Консервирование<br/>самодовольственного сырья.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 8  |                                                                                       |
|                                                                    | 1. Консервирование продовольственного сырья: понятие, назначение. Классификация методов консервирования, изменение качества сырья и формирование новых свойств готовой продукции при разных методах консервирования.                                                                                                                   | 2  | ОК 01 - ОК 04;<br>ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8<br>ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6 |
|                                                                    | 2. Консервирование продовольственного сырья: понятие, назначение. Классификация методов консервирования, изменение качества сырья и формирование новых свойств готовой продукции при разных методах консервирования.                                                                                                                   | 2  |                                                                                       |
|                                                                    | 3. Консервирование продовольственного сырья: понятие, назначение. Классификация методов консервирования, изменение качества сырья и формирование новых свойств готовой продукции при разных методах консервирования.                                                                                                                   | 2  |                                                                                       |
|                                                                    | 4. Консервирование продовольственного сырья: понятие, назначение. Классификация методов консервирования, изменение качества сырья и формирование новых свойств готовой продукции при разных методах консервирования.                                                                                                                   | 2  |                                                                                       |
|                                                                    | <b>Раздел 2 Классификация и оценка качества продовольственных товаров однородных групп</b>                                                                                                                                                                                                                                             |    |                                                                                       |
| <b>Тема 2.1<br/>Фруктоовощные<br/>товары.</b>                      | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 10 |                                                                                       |
|                                                                    | 1. Состояние рынка плодоовощных товаров. Свежие и переработанные плоды и овощи: их использование в ПОП.. Значение в питании классификация, строение отдельных групп                                                                                                                                                                    | 2  | ОК 01 - ОК 04;<br>ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8<br>ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6 |
|                                                                    | 2 Пищевая ценность и химический состав. Общие и специфические показатели качества. Градация качества: стандартные и нестандартные, отход. Условия и сроки хранения, продукты переработки плодов и овощей, сущность разных методов консервирования.                                                                                     | 2  |                                                                                       |
|                                                                    | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. | 2  |                                                                                       |
| <b>Тема 2.2<br/>Зернофуточные<br/>товары.</b>                      | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 12 |                                                                                       |
|                                                                    | 1. Классификация и ассортимент зернофуточных товаров. Состав и пищевая ценность, значение в питании                                                                                                                                                                                                                                    | 2  | ОК 01 - ОК 04;<br>ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8                                        |
|                                                                    | 2. Строение зерна хлебных злаков крупяных и бобовых культур                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2  |                                                                                       |



|                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |          |                                                                                                 |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                              | 3. Сравнительная характеристика муки, крупы по внешним признакам, составу и ассортименту, и использованию. Условия и сроки хранения.                                                                                                                                                                                                  | 2        | ПК 3.1.-3.7 ПК<br>4.1 -4.6 ПК<br>5.1.-5.6                                                       |
|                                              | 4.Сравнительная характеристика хлебобулочных изделий по внешним признакам, составу и ассортименту, и использованию. Условия и сроки хранения.                                                                                                                                                                                         | 2        |                                                                                                 |
|                                              | 5.Сравнительная характеристика макаронных изделий по внешним признакам, составу и ассортименту, и использованию. Условия и сроки хранения.                                                                                                                                                                                            | 2        |                                                                                                 |
|                                              | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | 2        |                                                                                                 |
| <b>Тема 2.3<br/>Вкусовые<br/>товары</b>      | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>8</b> | ОК 01 - ОК 04;<br>ОК 09 ПК 1.1-<br>1.4 ПК 2.1.-2.8<br>ПК 3.1.-3.7 ПК<br>4.1 -4.6 ПК<br>5.1.-5.6 |
|                                              | 1. Классификация вкусовых товаров. Значение в питании. Влияние алкоголя на организм человека.                                                                                                                                                                                                                                         | 2        |                                                                                                 |
|                                              | 2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров                                                                                                                                                                                                                                                    | 2        |                                                                                                 |
|                                              | 3. Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2        |                                                                                                 |
| <b>Тема 2.4<br/>Кондитерские<br/>товары.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>8</b> | ОК 01 - ОК 04;<br>ОК 09 ПК 1.1-<br>1.4 ПК 2.1.-2.8<br>ПК 3.1.-3.7 ПК<br>4.1 -4.6 ПК<br>5.1.-5.6 |
|                                              | 1. Кондитерские изделия: состояние рынка, общая классификация, пищевая ценность, значение в питании                                                                                                                                                                                                                                   | 2        |                                                                                                 |
|                                              | 2. Сахар. Классификация. Основы производства                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2        |                                                                                                 |
|                                              | 3. Сахаристые кондитерские изделия, производимые в предприятиях общественного питания: виды, оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения.                                                                                                                                                                                      | 2        |                                                                                                 |
|                                              | 4.Мучные кондитерские изделия, производимые в предприятиях общественного питания: виды, оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения                                                                                                                                                                                            | 2        |                                                                                                 |
| <b>Тема 2.5<br/>Пищевые<br/>жиры.</b>        | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>4</b> | ОК 01 - ОК 04;<br>ОК 09 ПК 1.1-<br>1.4 ПК 2.1.-2.8<br>ПК 3.1.-3.7 ПК<br>4.1 -4.6 ПК<br>5.1.-5.6 |
|                                              | 1. Состояние рынка пищевых жиров. Классификация пищевых жиров                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2        |                                                                                                 |
|                                              | 2. Состав и использование жиров как сырье в общественном питании, пищевая ценность. Оценка качества жиров, дефекты, маркировка, условия и сроки хранения.                                                                                                                                                                             | 2        |                                                                                                 |
|                                              | 5. Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.                                                                                                                                                                                                                            | 2        |                                                                                                 |

|                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                 |            |                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Тема 2.6<br/>Молочные<br/>товары.</b>                            | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                            | <b>6</b>   | ОК 01 - ОК 04;<br>ОК 09 ПК 1.1-<br>1.4 ПК 2.1.-2.8<br>ПК 3.1.-3.7 ПК<br>4.1 -4.6 ПК<br>5.1.-5.6 |
|                                                                     | 1. Состояние рынка молочных товаров. Классификация молока и продуктов его переработки. Состав и пищевая ценность, значение в питании. Использование молочных товаров в предприятиях общественного питания в качестве сырья и готовых продуктов  | <b>2</b>   |                                                                                                 |
|                                                                     | 2. Состояние рынка молочных товаров. Классификация молока и продуктов его переработки. Состав и пищевая ценность, значение в питании. Использование молочных товаров в предприятиях общественного питания в качестве сырья и готовых продуктов. | <b>2</b>   |                                                                                                 |
| <b>Тема 2.7 Яйцо<br/>и продукты<br/>его<br/>переработки.</b>        | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                            | <b>8</b>   | ОК 01 - ОК 04;<br>ОК 09 ПК 1.1-<br>1.4 ПК 2.1.-2.8<br>ПК 3.1.-3.7 ПК<br>4.1 -4.6 ПК<br>5.1.-5.6 |
|                                                                     | 1.Состояние рынка яйца и продуктов его переработки, классификация, использование в предприятиях общественного питания                                                                                                                           | <b>2</b>   |                                                                                                 |
|                                                                     | 2.Пищевая ценность и химический состав.                                                                                                                                                                                                         | <b>2</b>   |                                                                                                 |
|                                                                     | 3.Оценка качества, допустимые и недопустимые дефекты, хранение.                                                                                                                                                                                 | <b>4</b>   |                                                                                                 |
|                                                                     | <b>Консультации</b>                                                                                                                                                                                                                             | <b>2</b>   |                                                                                                 |
| <b>Промежуточная аттестация (форма<br/>Дифференцированный зачет</b> |                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>-</b>   |                                                                                                 |
| <b>Всего:</b>                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>106</b> |                                                                                                 |

### **3. Условия реализации учебной дисциплины ОП.12 Товароведение продовольственных товаров**

#### **3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:**

Учебная аудитория (для проведения лекционных занятий, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций) Рабочее место преподавателя;

Рабочие места обучающихся; Стационарная доска; Проектор (переносной);

Экран для проектора (переносной);

Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Учебная аудитория (учебная аудитория для проведения практических занятий, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Рабочее место преподавателя;

Рабочие места обучающихся;

Стационарная доска;

Проектор (переносной);

Экран для проектора (переносной);

Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Учебная аудитория (учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых консультаций)

Рабочие места обучающихся;

Стационарная доска;

Проектор (переносной);

Экран для проектора (переносной);

Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала. Принтер.

Программное обеспечение

Операционная система Microsoft Windows XP PRO. П

акет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2007 Rus OLP NL AE.

Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Расширенный Rus Edition 250-499 Node. PeaZip, Google Chrome.

Оборудование: Аппарат для дистилляции воды Набор ареометров рН-метр милливольтметр

Печь тигельная. Набор химической посуды Набор химических реактивов Автоматическая установка для экстракции жиров ноутбук (переносной) 16 Анализатор качества молока

Анализатор молока вискозиметрический Анализатор спиртосодержащих напитков

Анализатор яйца с программным обеспечением Весы Измеритель прочности скорлупы яйца Измеритель толщины скорлупы яйца Комплекс вольтамперометрический СТА

Комплекс пробоподготовки Темос-Экспресс Комплект визуального контроля Люминоскоп «Филин» Перемешивающее устройство Печь Пипет-дозаторы Пипетка 1-кан.перем. объема

Сушильный шкаф Установка для разложения Анализатор для дистилляции Скуббер Шкаф сушильный Полуавтоматическая установка для определения азота по методу Къельдаля

Прибор для определения качества яиц Доска разборная Аквадистиллятор Микроскоп

Сахариметр Сита. Программное обеспечение Операционная система Microsoft Windows XP PRO. Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2007 Rus OLP NL AE. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнесаРасширенный Rus Edition 250-499 Node. PeaZip, Google Chrome.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

#### **Основные печатные издания**

1. Павлова, Т. С. Основы товароведения продовольственных товаров : учебное пособие / Т.С. Павлова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 221 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014724-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1976197>
2. Коник, Н. В. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / Н. В. Коник. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 416 с. - (ПРОФИЛЬ). - ISBN 978-5-98281-108-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1832336> Дополнительные источники:
3. Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 336 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015699-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2220933> 17 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, 2022. - 478 с. - (Профессиональное образование).: <https://urait.ru/bcode/452241> 3. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: законы и нормативные документы, регламентирующие товарное обращение и безопасность товаров на территории РФ - <https://www.rospotrebnadzor.ru/>

#### **Основные электронные издания:**

1. Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru/>
2. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basic>
3. Электронная библиотечная система. Руконт. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://lib.rucont.ru/>

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

| <i>Результаты обучения</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <i>Критерии оценки</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <i>Методы оценки</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Знания:</b><br/>         вопросы рационального питания;<br/>         нормативную документацию;<br/>         классификацию и ассортимент пищевых продуктов<br/>         химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов<br/>         требование к качеству продуктов; условия и сроки хранения сырья, кулинарные свойства пищевых продуктов;<br/>         использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потребления<br/>         Итоговая аттестация усвоенных знаний и освоенных умений</p> | <p>1. Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.12 Товароведение продовольственных товаров<br/>         2. Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.12 Товароведение продовольственных товаров</p> | <p>1. Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ устного опроса, тестирования<br/>         2. Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ устного опроса, тестирования<br/>         3. Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ устного опроса, тестирования</p> |
| <p><b>Умения:</b><br/>         распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;<br/>         определять качество сырья и готовой продукции осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов<br/>         пользоваться нормативной документацией</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>3. Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.12 Товароведение продовольственных товаров</p>                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  |  |
|--|--|--|

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СТРОГАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 13. Кухни народов мира**  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Очер, 2025

Составитель: Челпанова Е.В. мастер производственного обучения, ГБПОУ «Строгановский колледж»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**



## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации программы учебной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ

### ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 13. Кухни народов мира

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

Учебная дисциплина **ОП 13. Кухни народов мира** является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

| Код ПК, ОК                                                                                                                                         | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6<br/>ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4<br/>ОК 01 ОК 02 ОК 03<br/>ОК 04 ОК 05 ОК 06<br/>ОК 07 ОК 09 ОК 10</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>– определять наличие запасов и расход продуктов;</li><li>– оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</li><li>– проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</li><li>– принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li><li>– оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>– ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li><li>– общие требования к качеству сырья и продуктов;</li><li>– условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li><li>– методы контроля качества продуктов при хранении;</li><li>– способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li><li>– виды снабжения;</li><li>– виды складских помещений и требования к ним;</li><li>– периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li><li>– методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li><li>– программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li><li>– современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li><li>– методы контроля возможных</li></ul> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>хищений запасов на производстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила оценки состояния запасов на производстве;</li> <li>– процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</li> <li>– правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</li> <li>– виды сопроводительной документации на различные группы продуктов</li> </ul> |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы                                 | Объем в часах |
|----------------------------------------------------|---------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины | 42            |
| в т.ч. в форме практической подготовки             | 36            |
| В т.ч. самостоятельные                             | 4             |
| В т.ч. консультации                                | -             |
| Промежуточная аттестация (форма)                   | 8             |
| Дифференцированный зачет                           |               |

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 13. Кухни народов мира

| Наименование разделов и тем                     | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                  | Объем часов | Коды компетенций                                                                             |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                               | 2                                                                                                                                                                                           |             | 4                                                                                            |
| <b>Тема 1.1<br/>Русская национальная кухня.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                        | <b>6</b>    | ОК 1-7, 9, 10ОК 01 - ОК 04; ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6 |
|                                                 | 1. Введение. Цели и задачи дисциплины, правила техники безопасности. История русской кухни и ее особенности. Традиции.                                                                      | 2           |                                                                                              |
|                                                 | 2. Блюда из мяса, рыбы, овощей и грибов. Сладкие блюда и напитки. Правила их приготовления                                                                                                  | 2           |                                                                                              |
|                                                 | 3.«Приготовление русского национального блюда». Составление технологических карт приготовления русского национального блюда                                                                 | 2           |                                                                                              |
| <b>Тема 1.2<br/>Кухни стран Западной Европы</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                        | 11          | ОК 01 - ОК 04; ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6              |
|                                                 | 1. История английской кухни и ее особенности. Популярные блюда и их приготовление.                                                                                                          | 1           |                                                                                              |
|                                                 | 2. История французской кухни и ее особенности. Популярные блюда и их приготовление.                                                                                                         | 1           |                                                                                              |
|                                                 | 3. История итальянской кухни и ее особенности. Популярные блюда и их приготовление                                                                                                          | 1           |                                                                                              |
|                                                 | 4.История германской кухни и ее особенности. Популярные блюда и их приготовление.                                                                                                           | 1           |                                                                                              |
|                                                 | 6. Австрийская и Испанская кухня. Традиции, особенности, основные блюда и напитки. Правила их приготовления                                                                                 | 1           |                                                                                              |
|                                                 | 7.Венгерская и Греческая кухня. Традиции, особенности, основные блюда и напитки. Правила их приготовления                                                                                   | 1           |                                                                                              |
|                                                 | 8.Болгарская и Чешская кухня. Традиции, особенности, основные блюда и напитки. Правила их приготовления                                                                                     | 1           |                                                                                              |
|                                                 | 9. «Приготовление национального блюда европейской кухни»                                                                                                                                    | 2           |                                                                                              |
|                                                 | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы подготовка сообщений, подготовка к практической работе; подготовка к тестированию | 2           |                                                                                              |

|                                                                               |                                                                                                                      |   |                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Тема 1.3<br/>Кухни стран<br/>Ближнего<br/>востока</b>                      | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                 | 5 |                                                                                                 |
|                                                                               | 1. Турецкая кухня. Традиции, особенности, основные блюда и напитки. Правила их приготовления.                        | 1 | ОК 01 - ОК 04;<br>ОК 09 ПК 1.1-<br>1.4 ПК 2.1.-2.8<br>ПК 3.1.-3.7 ПК<br>4.1 -4.6 ПК<br>5.1.-5.6 |
|                                                                               | 2. Египетская кухня. Традиции, особенности, основные блюда и напитки. Правила их приготовления                       | 1 |                                                                                                 |
|                                                                               | 3. Арабская кухня. Традиции, особенности, основные блюда и напитки. Правила их приготовления                         | 1 |                                                                                                 |
|                                                                               | 4. Составление технологических карт<br>«Приготовление национального блюда кухни стран Ближнего Востока»              | 2 |                                                                                                 |
| <b>Тема 1.4<br/>Кухни стран<br/>Юго-<br/>восточной<br/>Азии и<br/>Океании</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                 | 5 |                                                                                                 |
|                                                                               | 1. Китайская кухня. Традиции, особенности, основные блюда и напитки. Правила их приготовления                        | 1 | ОК 01 - ОК 04;<br>ОК 09 ПК 1.1-<br>1.4 ПК 2.1.-2.8<br>ПК 3.1.-3.7 ПК<br>4.1 -4.6 ПК<br>5.1.-5.6 |
|                                                                               | 2. Тайская кухня. Традиции, особенности, основные блюда и напитки. Правила их приготовления                          | 1 |                                                                                                 |
|                                                                               | 3. Японская кухня. Традиции, особенности, основные блюда и напитки. Правила их приготовления                         | 1 |                                                                                                 |
|                                                                               | 4. Составление технологических карт «Приготовление национального блюда Юго-восточной Азии»                           | 2 |                                                                                                 |
| <b>Тема 1.5<br/>Кухни стран<br/>ближнего<br/>зарубежья</b>                    | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                 | 9 |                                                                                                 |
|                                                                               | 1. Национальные блюда Белоруссии. Традиции, особенности, основные блюда и напитки. Правила их приготовления          | 1 | ОК 01 - ОК 04;<br>ОК 09 ПК 1.1-<br>1.4 ПК 2.1.-2.8<br>ПК 3.1.-3.7 ПК<br>4.1 -4.6 ПК<br>5.1.-5.6 |
|                                                                               | 2. Национальные блюда Украины. Традиции, особенности, основные блюда и напитки. Правила их приготовления             | 1 |                                                                                                 |
|                                                                               | 3. Национальные блюда Грузии. Традиции, особенности, основные блюда и напитки. Правила их приготовления              | 1 |                                                                                                 |
|                                                                               | 4. Национальные блюда Прибалтийская кухня. Традиции, особенности, основные блюда и напитки. Правила их приготовления | 1 |                                                                                                 |
|                                                                               | 5. Национальные блюда Армении. Традиции, особенности, основные блюда и напитки. Правила их приготовления.            | 1 |                                                                                                 |

|                                         |                                                                                                                                                                                                      |           |  |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--|
|                                         | 6.Составление технологических карт «Приготовление национального блюда ближнего зарубежья»                                                                                                            | 1         |  |
|                                         | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы<br>подготовка сообщений,<br>подготовка к практической работе;<br>подготовка к тестированию | 2         |  |
| <b>Промежуточная аттестация (форма)</b> |                                                                                                                                                                                                      | <b>8</b>  |  |
| <b>Дифференцированный зачет</b>         |                                                                                                                                                                                                      |           |  |
| <b>Всего:</b>                           |                                                                                                                                                                                                      | <b>42</b> |  |

### **3. Условия реализации учебной дисциплины ОП 13. Кухни народов мира**

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

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

- комплект технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

**Технические средства обучения**

ПК, мультимедийная установка, программное обеспечение общего и профессионального назначения.

**Основные источники**

1. Джоанна Ферроу, Жаклин Кларк. Средиземноморская кухня. - М: «Эксмо», 2012. ISBN: 5-699-02445-X
2. Коток В.А. Бразильская кухня. – М: «Урал Л.Т.Д.», 2011. SBN: 5-8029-0249-3
3. Кухни народов мира. М.: Издательство: ДиректмедиаПублишинг, 2012. ISBN 978-5-4475-4238-2

**Дополнительная литература**

1. История Древнего мира. Древний Восток. Индия, Китай, страны Юго-Восточной Азии/ Бадак А.Н., Войнич И.Е., Волчек Н.М. и др.- Минск: Харвест, 2011. - 848 с.: ил. ISBN: 985-433-232-2
2. Мэйер Д. Высокая кухня Дэни Мейера= Setting on table: история головокружительного успеха выдающегося американского ресторатора. - М.: Эксмо, 2013. ISBN: 978-5-699-24358-7
4. Набережная М.В. Кухни народов мира. - М: «У-Фактория», 2011.
5. Родионова И.А. Экономическая география: Учебносправочное пособие/ Родионова И. А., Бунакова Т.М. - 7-е изд. - М.: Московский Лицей, 2012.
6. Сомов И.Н. Кухни народов мира. - М: «Вече», 2011. ISBN: 5-9533-0618-0
7. Страны мира: Энциклопедия. -М.: Росмэн, 2013. - 296 с.: ил.

**Интернет-источники:**

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

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

| <i>Результаты обучения</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <i>Критерии оценки</i>                                                                                  | <i>Методы оценки</i>                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Знания:</b><br/> основные факторы, формирующие основу национальной кухни;<br/> исторические предпосылки развития кухни разных стран;<br/> особенности кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, выбора специй и приправ, оформления блюд, режима питания различных стран и народов;<br/> правила по технике безопасности при выполнении кулинарных работ;<br/> санитарно-гигиенические требования;<br/> особенностей подачи и употребления блюд национальных кухонь.</p> | <p>1. Оценка выполнения практической работы<br/> 2. Наблюдение при выполнении практического задания</p> | <p>1. Оценка выполнения практической работы<br/> 2. Наблюдение при выполнении практического задания<br/> 3. Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ устного опроса, тестирования</p> |
| <p><b>Умения:</b><br/> готовить блюда национальной кухни;<br/> украшать блюда;<br/> соблюдать санитарно-гигиенические и экологические требования;<br/> соблюдать правила по технике безопасности;<br/> подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с национальной кухни народов мира</p>                                                                                                                                                                              |                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                  |



**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СТРОГАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 14. Дизайн блюд**  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Очер, 2025

Составитель: Челпанова Е.В. мастер производственного обучения, ГБПОУ «Строгановский колледж»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации программы учебной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ

### ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 14. Дизайн блюд

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

Учебная дисциплина **ОП 13. Кухни народов мира** является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

| Код ПК, ОК                                                                                                                                         | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6<br/>ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4<br/>ОК 01 ОК 02 ОК 03<br/>ОК 04 ОК 05 ОК 06<br/>ОК 07 ОК 09 ОК 10</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>– определять наличие запасов и расход продуктов;</li><li>– оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</li><li>– проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</li><li>– принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li><li>– оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>– ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li><li>– общие требования к качеству сырья и продуктов;</li><li>– условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li><li>– методы контроля качества продуктов при хранении;</li><li>– способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li><li>– виды снабжения;</li><li>– виды складских помещений и требования к ним;</li><li>– периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li><li>– методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li><li>– программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li><li>– современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li><li>– методы контроля возможных</li></ul> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>хищений запасов на производстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила оценки состояния запасов на производстве;</li> <li>– процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</li> <li>– правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</li> <li>– виды сопроводительной документации на различные группы продуктов</li> </ul> |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы                                           | Объем в часах |
|--------------------------------------------------------------|---------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины           | 44            |
| в т.ч. в форме практической подготовки                       | 36            |
| В т.ч. самостоятельные                                       | 6             |
| В т.ч. консультации                                          | -             |
| Промежуточная аттестация (форма)<br>Дифференцированный зачет | 8             |

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины *ОП 14. Дизайн блюд*

| Наименование разделов и тем                            | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                | Объем часов | Коды компетенций                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                      | 2                                                                                                                                                                                                         |             | 4                                                                                                                             |
| <b>Раздел 1 Основы эстетики</b>                        |                                                                                                                                                                                                           |             |                                                                                                                               |
| <b>Тема 1.1<br/>Предмет, задачи эстетики и дизайна</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                      | <b>2</b>    | ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 |
|                                                        | 1. Предмет, задачи эстетики и дизайна: ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн. Краткая история возникновения эстетики. Профессиональная значимость дисциплины.                                     | <b>2</b>    |                                                                                                                               |
| <b>Тема 2.1<br/>Продукты и инструменты.</b>            | <b>Раздел 2. Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий</b>                                                                                                                                        |             |                                                                                                                               |
|                                                        | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                      | <b>4</b>    | ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 |
|                                                        | 1. Продукты и инструменты для оформления блюд и кулинарных изделий: характеристика и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений, подготовка продуктов, инструменты для украшения, карвинг | <b>2</b>    |                                                                                                                               |
|                                                        | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы подготовка сообщений, подготовка к практической работе; подготовка к тестированию               | <b>2</b>    |                                                                                                                               |
|                                                        | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                      | <b>4</b>    |                                                                                                                               |
| <b>Тема 2.2 Карвинг. Украшения из</b>                  | 1 Украшения из картофеля и корнеплодов, лука: (редис, редька, морковь, лук, турнепс)                                                                                                                      | <b>2</b>    | ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4                                                                                         |
|                                                        | 2. Украшения из плодоовощных растений, тыквы и огурцов, цукини                                                                                                                                            | <b>2</b>    |                                                                                                                               |

|                                                          |                                                                                                                                                                                                                  |    |                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| овощей<br>Тема<br>2.3Карвинг.<br>Украшения из<br>фруктов |                                                                                                                                                                                                                  |    |                                                                                                                                                           |
|                                                          | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                             | 4  |                                                                                                                                                           |
|                                                          | 1.Украшения из цитрусовых.                                                                                                                                                                                       | 2  | ПК 1.1-1.4 ПК<br>2.1-2.8 ПК 3.1-<br>3.7 ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6 ПК<br>6.1-6.4 ОК 01<br>ОК 02 ОК 03<br>ОК 04 ОК 05<br>ОК 06 ОК 07<br>ОК 09 ОК 10<br>ОК 11 |
|                                                          | 2. Украшения из косточковых и семечковых, экзотических плодов                                                                                                                                                    | 2  |                                                                                                                                                           |
| Тема 2.4<br>Украшение<br>блюд и<br>кулинарных<br>изделий | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                             | 8  | ПК 1.1-1.4 ПК<br>2.1-2.8 ПК 3.1-<br>3.7 ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6 ПК<br>6.1-6.4 ОК 01<br>ОК 02 ОК 03<br>ОК 04 ОК 05<br>ОК 06 ОК 07<br>ОК 09 ОК 10<br>ОК 11 |
|                                                          | 1. Современные тенденции в украшении блюд                                                                                                                                                                        | 2  |                                                                                                                                                           |
|                                                          | 2. Практическая работа :Изготовление украшений из овощей и плодов.                                                                                                                                               | 2  |                                                                                                                                                           |
|                                                          | 3. Практическая работа : Изготовление украшений из фруктов.                                                                                                                                                      | 2  |                                                                                                                                                           |
|                                                          | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы<br>подготовка сообщений,<br>подготовка к практической работе;<br>подготовка к тестированию             | 2  |                                                                                                                                                           |
|                                                          | <b>Раздел 3 Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий</b>                                                                                                                                              | 10 |                                                                                                                                                           |
| Тема<br>3.1Основы<br>рисования и<br>лепки                | 1.Основы рисования: материалы и принадлежности для рисунка. Техника рисунка и ее многообразие. Простейшие упражнения по рисованию. Рисование орнаментов. Виды смешения цвета. Техника работы акварелью и гуашью. | 2  | ПК 1.1-1.4 ПК<br>2.1-2.8 ПК 3.1-<br>3.7 ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6 ПК<br>6.1-6.4 ОК 01<br>ОК 02 ОК 03<br>ОК 04 ОК 05                                        |
|                                                          | 2.Основы лепки: понятие о пропорциях. Определение размеров и соотношений частей предмета. Содержание и задачи лепки.                                                                                             | 2  |                                                                                                                                                           |
|                                                          | 3.Практическая работа Выполнение упражнений по технике начертания различных линий, геометрических фигур на плоскости.                                                                                            | 2  |                                                                                                                                                           |

|                                                                                                     |                                                                                                                                                                                            |           |                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тема<br>3.2.Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов | 4.Практическая работа Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых пирожных, тортов.                                                                                             | 2         | ОК 06 ОК 07<br>ОК 09 ОК 10<br>ОК 11                                                                                           |
|                                                                                                     | 5. Практическая работа Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов, украшений их пластилина                                                                                        | 2         |                                                                                                                               |
|                                                                                                     | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                       | 12        | ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 |
|                                                                                                     | 1.Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания отделочных полуфабрикатов. Инструменты и инвентарь, используемые для украшения . | 2         |                                                                                                                               |
|                                                                                                     | 2.Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана, карамели, глазури.                                                                                      | 2         |                                                                                                                               |
|                                                                                                     | 3.Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Актуальные современные направления в оформлении и декорировании.                         | 2         |                                                                                                                               |
|                                                                                                     | 4.Изготовление животных, птиц, фруктов, цветов из мастики. Изготовление украшений из мастики.                                                                                              | 2         |                                                                                                                               |
|                                                                                                     | 5.Выполнения украшений (фигур) из овощей и фруктов.                                                                                                                                        | 2         |                                                                                                                               |
| 6.Выполнения украшений из карамели Выполнение цветов из сахарной пасты                              |                                                                                                                                                                                            |           |                                                                                                                               |
| <b>Промежуточная аттестация (форма Дифференцированный зачет)</b>                                    |                                                                                                                                                                                            | <b>8</b>  |                                                                                                                               |
| <b>Всего:</b>                                                                                       |                                                                                                                                                                                            | <b>44</b> |                                                                                                                               |



### **3. Условия реализации учебной дисциплины ОП 14. Дизайн блюд**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Эстетика и дизайн в оформлении блюд и кондитерских изделий»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийный проектор;
- принтер;
- сканер.

Реализация программы дисциплины требует наличия кулинарной лаборатории

Оборудование лаборатории и рабочих мест в учебной лаборатории:

- ☐ рабочие места на 15 обучающихся;
- ☐ рабочее место преподавателя;
- ☐ технологическое оснащение: весоизмерительное оборудование, миксер, блендер, куттер, слайсер, протирачная машина, пароконвектомат, пароварка, жарочный шкаф, вок, электрофритюрница, гриль, гриль саламандра, электрическая плита, электросковорода, холодильные и морозильные шкафы, шкафы для томления и хранения готовой продукции, тепловой и суповой мармит;
- ☐ инструменты (поварская тройка, столовая ложка, нож для сыра ), инвентарь (гастрономические емкости, сотейники, сито - конус, терки, различные формы, горшочки для томления, венчик для взбивания, порционные сковороды, противни, кастрюли, овоскоп, разделочные доски), столовая посуда, посуда для подачи вторых блюд.

#### **Основные источники**

1. Джоанна Ферроу, Жаклин Кларк. Средиземноморская кухня. - М: «Эксмо», 2012. ISBN: 5-699-02445-X
2. Коток В.А. Бразильская кухня. – М: «Урал Л.Т.Д.», 2011. SBN: 5-8029-0249-3
3. Кухни народов мира. М.: Издательство: ДиректмедиаПабблишинг, 2012. ISBN 978-5-4475-4238-2

Дополнительная литература

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

1. А.Д. Тошев, Т.А. Пономарёва Искусство оформления блюд и кулинарных изделий: учебное пособие– Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2020. – 80 с.
2. Рудольф Биллер Как украсить блюда- Издательство: АСТ –Пресс, 2008

#### **Интернет-источники:**

1. [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru)
2. [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru)
3. [www.technormativ.ru](http://www.technormativ.ru)
4. [www.supercook.ru](http://www.supercook.ru)

### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ**

## ДИСЦИПЛИНЫ

| <i>Результаты обучения</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <i>Критерии оценки</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <i>Методы оценки</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Знания:</b><br/> Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;<br/> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;<br/> Основные приемы изготовления украшений.<br/> Простейшие примеры декоративной вырезки;<br/> Основы карвинга;<br/> Правила подбора профессионального инструмента для карвинга;<br/> Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов.<br/> ☐ Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов; ☐<br/> Технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий; ☐<br/> Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий; ☐<br/> Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.</p> | <p>1. Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы<br/> 2. Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p> | <p>1. Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы<br/> 2. Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p> |
| <p><b>Умения:</b><br/> - Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;<br/> Пользоваться нормативной и специальной литературой;<br/> Разрабатывать новые виды оформления;<br/> Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;<br/> Пользоваться инструментами для карвинга;<br/> Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд.<br/> Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;<br/> Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;<br/> Определять режим хранения отделочных</p>                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|                 |  |  |
|-----------------|--|--|
| полуфабрикатов. |  |  |
|-----------------|--|--|

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СТРОГАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОУД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК**

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности

**43.02.15. Поварское и кондитерское дело**

Очер, 2025

Составитель: Чазова Т. Н., преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ «Строгановский колледж»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565; примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Русский язык» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования Протокол № 14 от «30» сентября 2022 г.; приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрированного 12.07.2023 № 74228)

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|    |                                                           |    |
|----|-----------------------------------------------------------|----|
| 1. | Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины | 4  |
| 2. | Структура и содержание учебной дисциплины                 | 13 |
| 3. | Условия реализации программы учебной дисциплины           | 23 |
| 4. | Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины | 25 |

# **1. . ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОУД. 01 РУССКИЙ ЯЗЫК**

## **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Общеобразовательная дисциплина ОУД. 01 Русский язык является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины ООД. 01 Русский язык:**

### **1.2.1. Цель дисциплины**

Цель общеобразовательной дисциплины ОУД. 01 Русский язык: сформировать у обучающихся знания и умения в области языка, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций

| Код и наименование формируемых компетенций                                                               | Планируемые результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                          | Общие (личностные и метапредметные)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Дисциплинарные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебной и исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями:</li> <li>б) совместная деятельность: <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> </li> <li>Овладение универсальными регулятивными действиями:</li> <li>г) принятие себя и других людей: <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей</li> </ul> </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров;</li> <li>- употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов, объем диалогического высказывания - не менее 78 реплик);</li> <li>- уметь выступать публично, представлять результаты учебной и исследовательской и проектной деятельности;</li> <li>- использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;</li> <li>- сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом;</li> <li>- сформировать системы знаний о номах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические);</li> <li>- уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации, уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма;</li> <li>- уметь работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;</li> <li>- уметь использовать правила русского речевого этикета</li> </ul> |



|                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                      | на ошибки; развивать способность понимать мир с позиции другого человека;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| ОК. 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск лингвистической информации по русскому языку в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия действительности;</li> <li>- уметь объяснять критерии поиска научных источников и находить их; учитывать при работе специфику современных источников социальной и личной информации; приобретение опыта осуществления учебно-исследовательской деятельности</li> </ul> |

|                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                              | <p>информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul>                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- уметь взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначениями.</li> <li>- осуществлять коммуникацию во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- владеть различными способами общения и взаимодействия;</li> <li>- аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;</li> </ul> | <p>1. Сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры; языка и истории; языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно – нравственных ценностей; сформированность ценного отношения к русскому языку;</p> <p>6. Сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, орфографические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой</p> |

|                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                     | <p>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>практике; корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями справочниками в электронном формате;</p> <p>9. Совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <p>- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира.</p> <p>- владение навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информацию разных видов и форм представления; - умение создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации</p> | <p>2. Совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов; объем диалогического высказывания – не менее 7-8 реплик; совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;</p> <p>3. Сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического,</p> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов);</p> <p>4. Совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое);</p> <p>5. Обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса; расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе.</p> <p>6. Сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, орфографические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой</p> |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>практике; корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями справочниками в электронном формате;</p> <p>7. Обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой); языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы);</p> <p>8. Обобщение об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте.</p> |
| <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных</p> | <p>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</p> <p>- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;</p> | <p>- уметь составлять описание в устной и письменной форме языковых явлений и процессов страны и региона.</p> <p>- формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;</p> <p>- уметь выявлять существенные черты событий, явлений, процессов, повлиявших на развитие языковых норм; сравнивать изученные лингвистические события, явления, процессы;</p> <p>- уметь устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи лингвистических</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные коммуникативные);</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul> | <p>событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь анализировать текстовые, визуальные источники лингвистической информации; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках;</li> <li>- уметь характеризовать вклад российской культуры в мировую культуру;</li> <li>- иметь сформированность представлений о предмете, методах изучения лингвистических источников</li> </ul> |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира.</li> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информацию разных видов и форм представления;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul> | <p>3. Сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов);</p> <p>4. Совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое);</p> <p>7. Обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой); языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы)</p> |
| <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов</p>                         | <p>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>Сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> | <p>- владение навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информацию разных видов и форм представления</p> | <p>комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов); совершенствование и доработка технологических карт, использование профессиональной терминологии.</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Профильные (профессиональные) результаты освоения образовательной учебной дисциплины.**

Поскольку дисциплина «Русский язык» является общеобразовательной, то она решает прежде всего задачи, связанные с



формированием общей культуры, обеспечивает более высокий уровень языковой подготовки, способствует развитию интеллектуальных и творческих способностей выпускника. Однако учитывая специализацию учебного заведения и необходимость глубоких профессиональных знаний для дальнейшей самореализации выпускника, программа данной дисциплины отражает эту направленность, используя потенциал межпредметных связей, отбирая специальные дидактические единицы и учитывая при организации самостоятельной работы студентов.

А именно: 1. Раздел «Язык и речь» - Тема «Лексика и фразеология». Пословицы и поговорки о хлебе, о еде, о кулинарии, о профессии повара, кондитера. Из истории происхождения кулинарных терминов и названий.

2. Раздел «Фонетика, орфоэпия, графика» Изучение норм произношения кулинарных терминов различной этимологии.

3. Раздел «Морфология и орфография» Изучение норм правописания слов и словоформ кулинарной и поварской лексики. Анализ и обработка грамматических текстов кулинарной и поварской направленности (Использование учебников «Кулинария» и других специализированной литературы).

4. Раздел «Морфемика и словообразование» Изучение особенности образования профессиональной лексики и терминов.

5. Раздел «Синтаксис и пунктуация» При изучении конструкции предложения и знаков препинания подбирают как вариант и тексты профессиональной направленности. (Используется специальная литература, публицистический материал кулинарной этимологии).

6. Раздел «Особенности профессиональной коммуникации» - Тема «Функциональные стили речи» Научный стиль, научно-популярный формат (Для анализа подбираются тексты кулинарной направленности). - Тема «Функционально-смысловые типы речи» Как демонстрационный вариант текстов (повествование, описание, рассуждение) подбираются форматы кулинарной направленности (Межпредметная связь с дисциплиной «Кулинария»). В разделе «Особенности профессиональной коммуникации» отражаются профессиональные компетенции, указанные в самом прикладном модуле.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| <b>Вид учебной работы</b>                                                         | <b><i>Объем в часах</i></b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Объем образовательной программы дисциплины</b>                                 | <b>90</b>                   |
| <b>в т.ч.</b>                                                                     |                             |
| <b>Основное содержание</b>                                                        | <b>78</b>                   |
| теоретическое обучение                                                            | 35                          |
| практические занятия                                                              | 33                          |
| <b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> | <b>16</b>                   |
| <b>в т. ч.:</b>                                                                   |                             |
| теоретическое обучение                                                            | 2                           |
| практические занятия                                                              | 14                          |
| <b>Индивидуальный проект (да/нет)**</b>                                           | нет                         |
| <b>Консультации</b>                                                               | 6                           |
| <b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>                                         | <b>6</b>                    |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ООД.01 Русский язык

| Наименование разделов и тем                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                | Объем часов | Коды компетенций                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------|
| 1                                                                                             | 2                                                                                                                                                                                                                                                              | 3           | 4                                             |
| Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. |                                                                                                                                                                                                                                                                | 1           | ОК.04; ОК.05; ОК.09<br>ПК 1.4, ПК.2.8, ПК.3.7 |
| Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе                                       | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                  | 1           |                                               |
|                                                                                               | Основные функции языка в современном обществе.<br>Основные принципы русской орфографии: морфологический, фонетический, исторический. Реформы русской орфографии.                                                                                               |             |                                               |
| Раздел 2. Фонетика, орфоэпия, морфемика и орфография.                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                | 6           |                                               |
| Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия                                                                 | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                  | 1           |                                               |
|                                                                                               | Фонетика и орфоэпия. Соотношение звука и фонемы, звука и буквы. Чередования звуков: позиционные и исторические.<br>Основные виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические). Основные правила произношения гласных, согласных звуков. |             |                                               |
| Тема 2.2. Морфемный и словообразовательный разбор.                                            | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                  | 1           |                                               |
|                                                                                               | Практическое занятие. Состав слова. Морфемный и словообразовательный разбор.                                                                                                                                                                                   |             |                                               |
| Тема 2.3. Правописание                                                                        | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                  |             |                                               |

231

|                                                                     |                                                                                                                                                                                                    |          |                            |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------|
| гласных и согласных                                                 | <i><b>Практическое занятие.</b></i> Правописание безударных гласных, чередующихся гласных. Правописание звонких и глухих согласных, непронизносимых согласных. Правописание гласных после шипящих. | 1        |                            |
| <b>Тема 2.4.</b> Правописание ъ и ь знаков. Правописание приставок. | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                      | 1        |                            |
|                                                                     | <i><b>Практическое занятие.</b></i> Правописание Ъ и Ь. Правописание приставок на –З(-С), ПРЕ-/ПРИ-, гласных после приставок.                                                                      |          |                            |
| <b>Профессионально-ориентированное занятие</b>                      | <i><b>Практическое занятие.</b></i> Изучение норм произношения кулинарных терминов различной этимологии.                                                                                           | 1        |                            |
| <b>Профессионально-ориентированное занятие</b>                      | <i><b>Практическое занятие.</b></i> Изучение особенности образования профессиональной лексики и терминов.                                                                                          | 1        |                            |
| <b>Раздел 3. Лексика и фразеология.</b>                             |                                                                                                                                                                                                    | <b>6</b> |                            |
| <b>Тема 3.1.</b> Лексическое и грамматическое значение слова.       | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                      | 1        | ОК.04; ОК.05; ОК.09        |
|                                                                     | Многочисленность слова. Прямое и переносное значение слова. Однозначность и многочисленность слова. Изобразительно-выразительные средства.                                                         |          |                            |
| <b>Тема 3.2.</b> Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы              | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                      | 1        | ОК.04; ОК.05; ОК.09        |
|                                                                     | <i><b>Практическое занятие.</b></i> Омонимы, синонимы, паронимы, антонимы. Изобразительные возможности омонимов, синонимов, паронимов, антонимов.                                                  |          |                            |
| <b>Профессионально-ориентированное занятие</b>                      | <i><b>Практическое занятие.</b></i> Подобрать в интернете, записать пословицы и поговорки о хлебе, о еде, о кулинарии, о профессии повара, кондитера.                                              | 1        | ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05 |
| <b>Тема 3.3.</b> Русская лексика                                    | Содержание учебного материала.                                                                                                                                                                     |          | ОК.04; ОК.05;              |

|                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |                           |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------|
| с точки зрения ее происхождения.                     | Исконнорусская лексика. Заимствованная лексика.<br>Старославянизмы.                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1         | ОК.09                     |
| <b>Тема 3.4.</b> Фразеология.                        | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1         | ОК.04; ОК.05;<br>ОК.09    |
|                                                      | Фразеологические единицы и их употребление.<br>Лексические и фразеологические словари.                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |                           |
| <b>Профессионально-ориентированное занятие</b>       | <b>Практическое занятие.</b> Используя интернет-ресурсы подготовить сообщение «Из истории происхождения кулинарных терминов и названий».                                                                                                                                                                                                               | 1         | ПК 1.4, ПК.2.8,<br>ПК.3.7 |
| <b>Раздел 4. Морфология и орфография.</b>            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>16</b> |                           |
| <b>Тема 4.1.</b> Имя существительное как часть речи. | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1         | ОК.04; ОК.05;<br>ОК.09    |
|                                                      | Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные.<br>Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж.<br>Склонение имен существительных.                                                                                                                             |           |                           |
| <b>Тема 4.2.</b> Правописание имен существительных   | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1         | ОК.04; ОК.05;<br>ОК.09    |
|                                                      | <b>Практическое занятие.</b> Правописание суффиксов и окончаний имен существительных. Правописание сложных имен существительных.                                                                                                                                                                                                                       |           |                           |
| <b>Тема 4.3.</b> Имя прилагательное как часть речи.  | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1         | ОК.04; ОК.05;<br>ОК.09    |
|                                                      | Лексико-грамматические разряды прилагательных. Разряды прилагательных: качественные, относительные, притяжательные.<br>Степени сравнения имен прилагательных. Полная и краткая форма имен прилагательных.<br>Семантико-стилистические различия между краткими и полными формами.<br>Грамматические категории имени прилагательного: род, число, падеж. |           |                           |
| <b>Тема 4.4.</b> Правописание имен прилагательных.   | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1         | ОК.4, ОК.5                |
|                                                      | <b>Практическое занятие.</b> Правописание суффиксов и окончаний имен                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |                           |

|                                                                      |                                                                                                                                                                                                      |   |            |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------|
|                                                                      | прилагательных. Правописание сложных имен прилагательных                                                                                                                                             |   |            |
| <b>Тема 4.5.</b> Имя числительное как часть речи.                    | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                        | 1 | ОК.4, ОК.5 |
|                                                                      | Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные.<br>Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных.               |   |            |
| <b>Тема 4.6.</b> Правописание числительных.                          | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                        | 1 | ОК.4, ОК.5 |
|                                                                      | <i><b>Практическое занятие.</b></i> Правописание числительных. Возможности использования цифр. Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности.                                     |   |            |
| <b>Тема 4.7.</b> Местоимение как часть речи.                         | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                        | 1 | ОК.4, ОК.5 |
|                                                                      | Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные.<br>Дефисное написание местоимений |   |            |
| <b>Тема 4.8.</b> Правописание местоимений                            | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                        | 1 | ОК.4, ОК.5 |
|                                                                      | <i><b>Практическое занятие.</b></i> Правописание местоимений. Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ                                                                                           |   |            |
| <b>Тема 4.9.</b> Глагол как часть речи.                              | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                        | 1 | ОК.4, ОК.5 |
|                                                                      | Система грамматических категорий глагола (вид, переходность, залог, наклонение, время, лицо, число, род).                                                                                            |   |            |
| <b>Тема 4.10.</b> Правописание глаголов.                             | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                        | 1 | ОК.4, ОК.5 |
|                                                                      | <i><b>Практическое занятие.</b></i> Правописание окончаний и суффиксов глаголов.                                                                                                                     |   |            |
| <b>Тема 4.11.</b> Причастие и деепричастие как особые формы глагола. | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                        | 1 | ОК.4, ОК.5 |
|                                                                      | Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий.<br>Деепричастие и его лексико-морфологические особенности.                                      |   |            |

|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                |           |                     |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------|
| <b>Тема 4.12.</b> Правописание причастий и деепричастий | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                  | 1         | ОК.4, ОК.5          |
|                                                         | <i><b>Практическое занятие.</b></i> Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях.<br>Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида.<br>Правописание суффиксов деепричастий.                                                 |           |                     |
| <b>Тема 4.13.</b> Наречие как часть речи.               | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                  | 1         | ОК.4, ОК.5          |
|                                                         | Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции.<br>Разряды наречий по семантике и способам образования, местоименные наречия. Наречий.<br>Степени сравнении качественных наречий.<br>Правописание наречий.           |           |                     |
| <b>Тема 4.14.</b> Правописание наречий                  | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                  | 1         | ОК.4, ОК.5          |
|                                                         | <i><b>Практическое занятие.</b></i> Написание наречий и соотносимых с ними частей речи.                                                                                                                                                        |           |                     |
| <b>Тема 4.15.</b> Служебные части речи.                 | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                  | 1         | ОК.4, ОК.5          |
|                                                         | Разряды предлогов по семантике, структуре и способам образования.<br>Разряды союзов по семантике, структуре и способам образования.<br>Сочинительные и подчинительные союзы<br>Частица как часть речи. Основные характеристики.<br>Междометие. |           |                     |
| <b>Тема 4.16.</b> Правописание служебных частей речи    | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                  | 1         | ОК.4, ОК.5          |
|                                                         | <i><b>Практическое занятие.</b></i> Правописание производных предлогов и союзов.<br>Правописание частиц. Правописание частицы НЕ с разными частями речи.                                                                                       |           |                     |
| <b>Раздел 5. Синтаксис и пунктуация</b>                 |                                                                                                                                                                                                                                                | <b>14</b> |                     |
| <b>Тема 5.1.</b> Основные единицы синтаксиса.           | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                  |           | ОК.04, ОК.05, ОК.09 |
|                                                         | Словосочетание. Сочинительная и подчинительная связь. Виды связи слов в словосочетании: согласование, управление, примыкание.                                                                                                                  |           |                     |

|                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |                     |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------|
|                                                                                 | Простое предложение. Односоставное и двусоставное предложения.<br>Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Согласование сказуемого с подлежащим.<br>Односоставные предложения. Неполные предложения. Распространенные и нераспространенные предложения.                                                                                                                                                                                                                                             | 2 |                     |
| <b>Тема 5.2.</b> Постановка знаков препинания в простом предложении             | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2 | ОК.04, ОК.05, ОК.09 |
|                                                                                 | <i><b>Практическое занятие.</b></i> Знаки препинания в простом предложении                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |                     |
| <b>Тема 5.3</b><br>Второстепенные члены предложения.                            | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2 | ОК.04, ОК.05, ОК.09 |
|                                                                                 | Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Осложненные предложения.<br>Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения.<br>Предложения с обособленными членами. Общие условия обособления (позиция, степень распространенности и др.).<br>Условия обособления определений, приложений, обстоятельств.<br>Поясняющие и уточняющие члены как особый вид обособленных членов.<br>Вводные слова и предложения. Обращение. |   |                     |
| <b>Тема 5.4.</b> Постановка знаков препинания в простом осложненном предложении | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2 | ОК.04, ОК.05, ОК.09 |
|                                                                                 | <i><b>Практическое занятие.</b></i> Знаки препинания при однородных членах с обобщающими словами.<br>Знаки препинания при оборотах с союзом КАК.<br>Разряды вводных слов и предложений. Знаки препинания при вводных словах и предложениях, вставных конструкциях.<br>Знаки препинания при обращении                                                                                                                                                                                                                 |   |                     |
| <b>Тема 5.5.</b> Сложное предложение                                            | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2 | ОК.04, ОК.05, ОК.09 |
|                                                                                 | Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |                     |



|                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------|
|                                                                                                                                                     | Способы передачи чужой речи. Предложения с прямой и косвенной речью как способ передачи чужой речи<br>Знаки препинания при цитатах.                                                                                                                                                                           |    |                                               |
| <b>Тема 5.6.</b> Постановка знаков препинания в сложном предложении                                                                                 | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2  | ОК.04, ОК.05, ОК.09                           |
|                                                                                                                                                     | <i><b>Практическое занятие.</b></i> Знаки препинания в сложносочиненных предложениях.<br>Знаки препинания в сложноподчиненных предложениях.<br>Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях.<br>Знаки препинания в предложения с прямой речью. Знаки препинания при диалогах. Правила оформления цитат. |    |                                               |
| <b>Профессионально-ориентированное занятие</b>                                                                                                      | <i><b>Практическое занятие.</b></i> Используя тексты профессиональной направленности (Сборники рецептур, технологические карты), выписать примеры предложений разных видов.                                                                                                                                   | 2  | ОК.04; ОК.05; ОК.09<br>ПК 1.4, ПК.2.8, ПК.3.7 |
| <b>Раздел 6. Особенности профессиональной коммуникации.</b>                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 10 |                                               |
| <b>Тема 6.1.</b> Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.<br><b>Профессионально-ориентированное содержание.</b> | Содержание материала                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2  | ОК.04; ОК.05; ОК.09<br>ПК 1.4, ПК.2.8, ПК.3.7 |
|                                                                                                                                                     | Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический).<br>Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет.                                                                                                                                                                       |    |                                               |
| <b>Тема 6.2.</b>                                                                                                                                    | Содержание материала                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    | ОК.04; ОК.05;                                 |

|                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------|
| Профессиональная лексика.<br><b>Профессионально-ориентированное содержание.</b> | <i><b>Практическое занятие.</b></i> Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари                                                                                                                                                                  | 2  | ОК.09<br>ПК 1.4, ПК.2.8, ПК.3.7                  |
| <b>Тема 6.3.</b><br>Коммуникативный аспект культуры речи.                       | Содержание материала<br>Функциональные стили русского литературного языка как типовые коммуникативные ситуации.<br>Язык художественной литературы и литературный язык.                                                                                                                                 | 2  | ОК. 4, ОК.5, ОК.9                                |
| <b>Тема 6.4.</b> Особенности лексики                                            | Содержание материала<br><i><b>Практическое занятие.</b></i> Возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов.<br>Лексика, ограниченная по сфере использования (историзмы, архаизмы, неологизмы, диалектизмы, профессионализмы, жаргонизмы) | 4  | ОК.04; ОК.05;<br>ОК.09<br>ПК 1.4, ПК.2.8, ПК.3.7 |
| <b>Раздел 7.</b><br><b>Функциональные стили речи и их особенности.</b>          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 25 |                                                  |
| <b>Тема 7.1.</b> Разговорный стиль.                                             | Содержание материала<br>Разговорный стиль, его основные признаки, сфера использования.<br>Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология.                                                                                                                                          | 2  | ОК.04; ОК.05;<br>ОК.09<br>ПК 1.4, ПК.2.8, ПК.3.7 |
| <b>Тема 7.2.</b> Основные жанры научного стиля                                  | Содержание материала<br><i><b>Практическое занятие.</b></i> Основные жанры научного стиля: доклад, статья, сообщение и др.                                                                                                                                                                             | 2  | ОК.04; ОК.05;<br>ОК.09                           |
| <b>Тема 7.3.</b> Официально-деловой стиль.                                      | Содержание материала<br>Официально-деловой стиль речи, его признаки, назначение.                                                                                                                                                                                                                       | 2  | ОК.04; ОК.05;<br>ОК.09                           |
| <b>Тема 7.4.</b> Основные                                                       | Содержание материала                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    | ОК.04; ОК.05;                                    |

|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                      |   |                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------------|
| жанры официально-делового стиля.                                                                                           | <i><b>Практическое занятие.</b></i> Жанры официально-делового стиля: заявление, доверенность, расписка, резюме.                                                                                                      | 2 | ОК.09                                         |
| <b>Тема 7.5.</b><br>Публицистический стиль речи.                                                                           | Содержание материала<br>Основные жанры публицистического стиля. Основы ораторского искусства. Подготовка публичной речи. Особенности построения публичного выступления.                                              | 2 | ОК.04; ОК.05; ОК.09                           |
| Тема 7.6. Публичное выступление.                                                                                           | Содержание материала<br><i><b>Практическое занятие.</b></i> Подготовка публичного выступления.                                                                                                                       | 2 | ОК.04; ОК.05; ОК.09                           |
| <b>Тема 7.7.</b><br>Художественный стиль речи.                                                                             | Содержание материала<br>Основные признаки художественного стиля речи: образность, использование изобразительно-выразительных средств речи.                                                                           | 2 | ОК.04; ОК.05; ОК.09                           |
| <b>Тема 7.8.</b> Текст художественной литературы.                                                                          | Содержание материала<br><i><b>Практическое занятие.</b></i> Работа с текстами художественной литературы.                                                                                                             | 2 | ОК.04; ОК.05; ОК.09                           |
| <b>Тема 7.9.</b><br>Функционально-смысловые типы речи.                                                                     | Содержание материала<br>Повествование, описание, рассуждение). Соединение в тексте различных типов речи.                                                                                                             | 2 | ОК.04; ОК.05; ОК.09                           |
| <b>Тема 7.10.</b> Работа с текстами профессиональной направленности.<br><b>Профессионально-ориентированное содержание.</b> | Содержание материала<br><i><b>Практическое занятие.</b></i> Информационная переработка текстов профессиональной направленности. Составление связного высказывания на заданную тему, в том числе на профессиональную. | 6 | ОК.04; ОК.05; ОК.09<br>ПК 1.4, ПК.2.8, ПК.3.7 |
| <b>Тема 7.11.</b><br>Информационная переработка текста.                                                                    | Содержание материала<br>План, тезисы, конспект, реферат, аннотация, отзыв.                                                                                                                                           | 1 | ОК.04; ОК.05; ОК.09                           |

|                     |  |           |  |
|---------------------|--|-----------|--|
| <b>Консультация</b> |  | <b>6</b>  |  |
| <b>Экзамен</b>      |  | <b>6</b>  |  |
| <b>Всего:</b>       |  | <b>90</b> |  |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **ОУД.01 Русский язык**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета русского языка и литературы.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- задания для контрольных работ;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы экзамена.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор с экраном.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **3.2.3. Основные печатные 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, 2017. - 409 с. - (Профессиональное образование. Общеобразовательные дисциплины). - ISBN 978-5- 4468-5987-0

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

1. 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

2. 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.

3. 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.

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

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://schoolcollection.edu.ru/>);
5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>);
6. Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина "Образование на русском" (<https://pushkininstitute.ru/>);
7. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru/>);
8. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru/>);
9. 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/>)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ 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.

| Общая/профессиональная компетенция                                                                                                                           | Раздел/Тема                                                                                                                                                        | Тип оценочных мероприятия                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде                                                                                        | Раздел 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6<br>Раздел 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3<br>Раздел 4 Темы 4.1-4.6<br>(профессионально ориентированное содержание)               | Практические работы<br>Контрольные работы<br>Диктанты<br>Тестирование<br>Разноуровневые задания<br>Эссе/сочинения<br>Групповые проекты<br>Индивидуальные проекты<br>Дискуссии<br>Фронтальный опрос<br>Деловая (ролевая) игра<br>Кейс-задания |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | Раздел 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4<br>Раздел 2, Темы 2.1-2.6<br>Раздел 3 Темы 3.1-3.3<br>Раздел 4 Темы 4.1-4.6<br>(профессионально ориентированное содержание)      | Эссе/сочинения<br>Практические работы<br>Устные/письменные сообщения<br>Защита индивидуальных проектов<br>Рефераты                                                                                                                           |
| ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках                                                                   | Раздел 3 Тема 3.4<br>Раздел 4 Темы 4.1-4.6<br>(профессионально ориентированное содержание)                                                                         | Эссе/сочинения<br>Рефераты<br>Практические работы<br>Устные/письменные сообщения                                                                                                                                                             |
| ПК 2.5. Вести документацию, обеспечивающую организацию внеурочной                                                                                            | Раздел 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5<br>(профессионально ориентированное содержание) Практическое занятие 1. Информационная переработка текстов профессиональной | Устный опрос<br>Индивидуальный контроль<br>Фронтальный опрос                                                                                                                                                                                 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| деятельности и общения обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | направленности. Составление связного высказывания на заданную тему, в том числе на профессиональную. Лингвостилистический анализ текстов профессиональной направленности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Анализ публичного выступления<br>Практические работы                                                                                                                                                                                                                             |
| <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> | <p>Раздел 4 Темы 4.1-4.6 Лекционное занятие</p> <p>5. Морфемный, словообразовательный, этимологический анализ профессиональной лексики и терминов специальностей СПО гуманитарного профиля</p> <p>Практическое занятие</p> <p>5. Составление текстов профессиональной направленности с использованием нужных словоформ, наблюдение над функционированием правил орфографии и пунктуации в образцах письменных текстов документации специальностей гуманитарного профиля</p> <p>Практическое занятие</p> <p>6. Исследование текстов профессиональной направленности на выявление существенных признаков синтаксических понятий и синтаксических единиц</p> <p>Составление связного высказывания с использованием предложений определенной структуры на профессиональные темы специальностей гуманитарного профиля специальностей СПО</p> | <p>Групповые проекты</p> <p>Индивидуальные проекты</p> <p>Дискуссии</p> <p>Фронтальный опрос</p> <p>Деловая (ролевая) игра</p> <p>Кейс-задания</p> <p>Устные/письменные сообщения</p> <p>Анализ публичного выступления</p> <p>Защита индивидуальных проектов</p> <p>Рефераты</p> |
| ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>Раздел 3 Тема 3.1-3.</p> <p>6 Лекционное занятие</p> <p>3. Профессионализмы. Терминологическая лексика</p> <p>Практическое занятие</p> <p>3. Лексический и</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <p>Тестирование</p> <p>Разноуровневые задания</p> <p>Эссе/сочинения</p> <p>Групповые проекты</p> <p>Индивидуальные</p>                                                                                                                                                           |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>                                        | <p>фразеологический анализ терминов, профессионализмов и фразеологизмов профессий и специальностей гуманитарного профиля СПО.</p> <p>Наблюдение над функционированием лексических единиц в речи.</p> <p>Выработка навыков составления текстов (устных и письменных) с лексемами профессиональной сферы употребления.</p> <p>Составление связного высказывания на профессиональную тему</p> | <p>проекты</p> <p>Дискуссии</p> <p>Фронтальный опрос</p>                                                                                                                 |
| <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе</p> | <p>Раздел 5 Тема 5.1-5.10</p> <p>Практическое занятие 5.</p> <p>Составление текстов профессиональной направленности с использованием нужных словоформ, наблюдение над функционированием правил орфографии и пунктуации в образцах письменных текстов документации специальностей гуманитарного профиля</p>                                                                                 | <p>Тестирование</p> <p>Разноуровневые задания</p> <p>Эссе/сочинения</p> <p>Групповые проекты</p> <p>Индивидуальные проекты</p> <p>Дискуссии</p> <p>Фронтальный опрос</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                         |
| <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> | <p>Лекционное занятие 2. Выявление закономерностей функционирования фонетической системы языка в образцах устной и письменной речи профессиональной направленности.</p> <p>Практическое занятие 2. Наблюдение над функционированием правил орфографии в образцах письменных текстов профессиональной направленности</p> | <p>Тестирование</p> <p>Разноуровневые задания</p> <p>Эссе/сочинения</p> <p>Групповые проекты</p> <p>Индивидуальные проекты</p> <p>Дискуссии</p> <p>Фронтальный опрос</p> <p>Индивидуальный контроль</p> |

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СТРОГАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОУД.02 ЛИТЕРАТУРА**  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности  
**43.02.15. Поварское и кондитерское дело**

Очер, 2025

Составитель: Чазова Т. Н., преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ «Строгановский колледж»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565; примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Литература» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования Протокол № 20 от «15» августа 2024 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации программы учебной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОУД. 02 ЛИТЕРАТУРА»**

### **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Общеобразовательная дисциплина ОУД. 02 Литература является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины ОУД. 02**

**Литература:**

#### **1.2.1. Цель дисциплины**

Цель общеобразовательной дисциплины ОУД. 02 Литература: сформировать у обучающихся знания и умения в области литературы, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций

| Код и наименование формируемых компетенций                                                                      | Планируемые результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                 | Общие (личностные и метапредметные)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Дисциплинарные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;</li> <li>- использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</li> <li>- оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; способы устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и</li> </ul> | <p><b>Знать;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие);</li> <li>- определять способы взаимосвязи между языком, литературным, интеллектуальным, духовно нравственным развитием личности;</li> <li>- содержание, ключевые проблемы и суть историко культурного и нравственно ценностного взаимовлияния произведение русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов мира;</li> <li>- о личной причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений, включаться в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры, формировать целостное отношение к литературе как неотъемлемой части культуры;</li> <li>- терминологический аппарат современного литературоведения, а также элементов искусствоведения, театроведения, киноведения в процессе анализа и интерпретации произведений художественной литературы и литературной критики</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                   | <p>обобщения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; способы выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- способы развития креативного мышления при решении жизненных проблем;</li> <li>- значимость для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- способы самовыражения в разных видах искусства, иметь стремление проявлять качества творческой личности.</li> </ul>                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <p><b>ОК 02.</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с</p> | <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие);</li> <li>- работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем</li> </ul> |



|                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                        | <p>информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по</p> | <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов,</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять в речевой практике представления о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно выразительных возможностях русского языка в художественной литературе;</li> <li>- владеть учебной проектно исследовательской</li> </ul> |

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>                       | <p>собственных возможностей и предпочтений;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> <li>- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;</li> <li>- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;</li> <li>- оценивать приобретенный опыт;</li> <li>- формировать и проявлять широкую эрудицию в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- различные сферы профессиональной деятельности,</li> <li>- о своем праве на осознанный выбор профессии реализовывать собственные жизненные планы;</li> <li>- о необходимости и ценности непрерывного образования и самообразования на протяжении всей жизни</li> </ul> | <p>деятельностью историко- и теоретико-литературного характера, в том числе создания медиапроектов, различными приемами цитирования и редактирования текстов;</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно выразительных возможностях русского языка в художественной литературе;</li> <li>- содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведение русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов мира;</li> <li>- методы комплексного филологического анализа художественного текста и осмысление функциональной роли теоретико-литературных понятий, в том числе: авангард, литературный манифест, беллетристика, массовая литература, сетевая литература, поэтика, интертекст, гипертекст</li> </ul> |
| <p><b>ОК 04.</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы взаимосвязи между языком, литературным, интеллектуальным, духовно нравственным развитием личности</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <p>разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным;</li> <li>- уметь принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;</li> <li>- способы организовывать и координировать действия по достижению цели совместной деятельности: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- способы позитивного стратегического поведения в различных ситуациях</li> </ul> |  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>                                                                                  | <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;</li> <li>- невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- различные способы общения и взаимодействия;</li> </ul> | <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;</li> <li>- анализировать и интерпретировать художественные произведения 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 образования);</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- терминологический аппарат современного литературоведения, а также элементов искусствоведения, театроведения, киноведения в процессе анализа и интерпретации произведений художественной литературы и литературной критики</li> </ul> |
| <p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты</p> | <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проявлять уважительное отношение к своему языку и культуре, прошлому и настоящему многонационального народа России;</li> <li>- оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознанно поддерживать ценности семейной жизни в соответствии с традициями народов России</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- традиционные национальные, общечеловеческие гуманистические и</li> </ul>                                                                                                                                                                                              | <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание, ключевые проблемы и суть историко-культурного и нравственно ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов мира</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>антикоррупционного поведения</p>                                                                      | <p>демократические ценности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- о важности противостояния идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- о ценности своего языка и культуры, прошлого и настоящего многонационального народа России;</li> <li>- ценность государственных символов, исторического и природного наследия, памятников, традиций народов России, достижений России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> <li>- духовные ценности российского народа;</li> <li>- морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>- значимость личного вклада в построение устойчивого будущего; ценности семейной жизни в соответствии с традициями народов России</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <p><b>ОК 09.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> | <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- получать информацию из разного типа источников,</li> <li>- самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, уметь самостоятельно истолковать прочитанный 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 205 слов), уметь редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> |

|                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- различные сферы профессиональной деятельности;</li> <li>- способы осуществления осознанного выбора в будущей профессии; о важности государственного языка для поддержания и развития мировоззрения, основанного на диалоге культур, способствующем осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- способы совершенствовать свою языковую и читательскую культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- различные представления о стилях художественной литературы разных эпох, литературных направлениях, течениях, об индивидуальном авторском стиле;</li> <li>- основные направления литературной критики, современные подходы к анализу художественного текста в литературоведении, уметь создавать собственные литературно-критические произведения в жанре рецензии, аннотации, эссе.</li> </ul> |
| <b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | Владение знаниями о языковой норме, ее функциях и вариантах, о нормах речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Знать:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Понимание и осмысленное использование понятийного аппарата современного литературоведения в процессе чтения и интерпретации художественных произведений - Владение начальными навыками литературоведческого исследования историко- и теоретико-литературного характера</li> </ul>                                                                                                |

Выпускник, освоивший образовательную программу по квалификации "Воспитатель детей дошкольного возраста", должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими видам деятельности, сформированными на основе профессиональных стандартов:

| <b>Виды деятельности</b>                                                                                                                                             | <b>Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности</b>                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Работа с технологическими картами, сборниками рецептов по усовершенствованию рецептов; поиск в произведениях художественной литературы рецептов блюд народной кухни. | <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе</p> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| <b>Вид учебной работы</b>                                                         | <b><i>Объем в часах</i></b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Объем образовательной программы дисциплины</b>                                 | <b>118</b>                  |
| <b>в т.ч.</b>                                                                     |                             |
| <b>Основное содержание</b>                                                        | <b>118</b>                  |
| теоретическое обучение                                                            | 51                          |
| практические занятия                                                              | 67                          |
| <b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> | <b>12</b>                   |
| <b>в т. ч.:</b>                                                                   |                             |
| теоретическое обучение                                                            | -                           |
| практические занятия                                                              | 12                          |
| <b>Индивидуальный проект (да/нет)**</b>                                           | нет                         |
| <b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>                        | <b>2</b>                    |



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Литература

| Наименование разделов и тем                                                                                                               | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Объем часов | Коды компетенций            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------|
| 1                                                                                                                                         | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 3           | 4                           |
| <b>Раздел 1. Русская литература второй половины XIX</b>                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>38</b>   | ОК. 02; ОК.04; ОК.05; ОК.09 |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Художественный мир драматурга А. Н. Островского. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского. | Содержание учебного материала<br>Пьеса А.Н. Островского «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора.<br>Город Калинов и его жители. Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин).<br>Характеры Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых в их противопоставлении характеру Катерины.<br>Образ Катерины в контексте культурно-исторической ситуации в России середины XIX века – «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее предназначение в семье. | 4           |                             |
| <b>Тема 1.2.</b> Понятие «обломовщина» как социально-нравственное явление в романе А.И. Гончарова                                         | Содержание учебного материала<br>Роман "Обломов". Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное.<br>Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас.                                                                                                                                                                                                            | 2           |                             |
| <b>Тема 1.3.</b> Главный герой романа, его характеристика.                                                                                | Содержание учебного материала<br><i>Практическое занятие.</i> Чтение и обсуждение отдельных глав романа «Обломов».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2           |                             |
| <b>Тема 1.4.</b> Социально-                                                                                                               | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |             |                             |
|                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |             |                             |

|                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------------------------------------------|
| нравственная проблематика романа И. С. Тургенева «Отцы и дети»                                             | Роман "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.          | 2 |                                                    |
| <b>Тема 1.5.</b> Образ Евгения Базарова, его место и роль в романе, взаимоотношения с другими персонажами. | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2 |                                                    |
|                                                                                                            | <b>Практическое занятие.</b> Работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |                                                    |
| <b>Тема 1.6.</b> Идеино-художественное своеобразие лирики Ф.И. Тютчева и А.А. Фета.                        | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1 | ОК.02; ОК.04; ОК.05; ОК.09                         |
|                                                                                                            | Понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений Ф.И. Тютчева и А. А. Фета. Основные темы и художественное своеобразие лирики.                                                                                                                                                                                                                                          |   |                                                    |
| <b>Тема 1.7.</b> Творчество Ф. Тютчева и А. Фета.                                                          | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1 | ОК.02; ОК.04; ОК.05; ОК.09                         |
|                                                                                                            | <b>Практическое занятие.</b> Выразительное чтение и чтение наизусть (на выбор). Ф. И. Тютчев. «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; А. А. Фет. «Одним толчком согнать ладью живую...», «Еще майская ночь», «Вечер», «Это утро, радость эта...», «Шепот, робкое дыханье...» |   |                                                    |
| <b>Тема 1.8.</b> Гражданская лирика Н.А. Некрасова. Проблематика поэмы «Кому на Руси жить хорошо».         | Содержание учебного материала.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2 | ОК.02; ОК.04; ОК.05; ОК.09; ПК 1.4. ПК 2.8, ПК 3.7 |
|                                                                                                            | Поэма «Кому на Руси жить хорошо». Особенность лирического героя. Основные темы и идеи.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |   |                                                    |

|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------------------|
| <b>Тема 1.9.</b> Своеобразие фантастики в сказках М. Е. Салтыкова - Щедрина.                                               | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2 | ОК.02; ОК.04;<br>ОК.05; ОК.09                               |
|                                                                                                                            | <b>Практическое занятие.</b> Иносказательная образность сказок. Гротеск, аллегория, символика, язык сказок. Обобщающий смысл сказок.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |                                                             |
| <b>Тема 1.10.</b> Влияние творчества Ф. М. Достоевского на развитие русской литературы.                                    | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2 | ОК.02; ОК.04;<br>ОК.05; ОК.09                               |
|                                                                                                                            | Роман "Преступление и наказание". Образ главного героя. Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение».<br>Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия.<br>«Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова.<br>Значение эпилога романа, сон Раскольникова на каторге. Внутреннее преобразование как основа изменения мира к лучшему. «Самообман Раскольникова» (крах теории главного героя в романе; бесчеловечность раскольниковской «арифметики»; антигуманность теории в целом). |   |                                                             |
| <b>Тема 1.11.</b> Образ главного героя, его характеристика и место в романе.                                               | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 4 | ОК.02; ОК.04;<br>ОК.05; ОК.09;<br>ПК 1.4. ПК 2.8,<br>ПК 3.7 |
|                                                                                                                            | <b>Практическое занятие.</b> Работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |                                                             |
| <b>Тема 1.12.</b> Судьба и творчество Л. Н. Толстого. "Мысль семейная" и "мысль народная" в романе - эпопее "Война и мир". | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 4 | ОК.02; ОК.04;<br>ОК.05; ОК.09                               |
|                                                                                                                            | Роман - эпопея "Война и мир". Истоки проблематики и образов последующих произведений в рассказах и краткая формулировка толстовских идей.<br>История создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, экранизации романа, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей.<br>«Мысль семейная» и «мысль народная».<br>Роль народа и личности в истории.<br>Духовные искания Пьера Безухова, Андрея Болконского и Наташи Ростовской.                                                                                                                                                                      |   |                                                             |

|                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------|
| <b>Тема 1.13.</b> Судьба главных героев романа-эпопеи.                     | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 4         | ОК.02; ОК.04;<br>ОК.05; ОК.09;<br>ПК 1.4. ПК 2.8,<br>ПК 3.7 |
|                                                                            | <i><b>Практическое занятие.</b></i> Работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение).                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                                                             |
| <b>Тема 1.14.</b> Человек и общество в рассказах А.П. Чехова.              | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 4         | ОК.02; ОК.04;<br>ОК.05; ОК.09                               |
|                                                                            | Малая проза А.П. Чехова. Человек и общество.<br>Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм.<br>Пьеса «Вишнёвый сад» (1903). Новаторство Чехова-драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей.<br>Акцент на внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок.<br>Речевые и портретные характеристики персонажей. |           |                                                             |
| <b>Тема 1.15.</b> Профессионально - ориентированное содержание.            | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2         | ОК.02; ОК.04;<br>ОК.05; ОК.09;<br>ПК 1.4. ПК 2.8,<br>ПК 3.7 |
|                                                                            | <i><b>Практическое занятие.</b></i> «Герои рассказов Чехова. Изображение «маленького человека» в рассказах «Человек в футляре», «Крыжовник», «О любви». Роль воспитания и формирования общечеловеческих ценностей в дальнейшей судьбе человека.                                                                                                          |           |                                                             |
| <b>Раздел 2. Литература конца XIX – начала XX вв.</b>                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>14</b> |                                                             |
| <b>Тема 2.1.</b> Нравственная сущность любви в произведениях А. И. Куприна | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2         | ОК.02; ОК.04;<br>ОК.05; ОК.09                               |
|                                                                            | Повесть «Гранатовый браслет»: Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе.<br>Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпитафии. Авторская позиция.                                                                                                                                                       |           |                                                             |
| <b>Тема 2.2.</b> Тема трагической любви в творчестве Куприна               | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2         | ОК.02; ОК.04;<br>ОК.05; ОК.09                               |
|                                                                            | <i><b>Практическое занятие.</b></i> Работа с избранными эпизодами произведений (чтение, обсуждение).                                                                                                                                                                                                                                                     |           |                                                             |

|                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |                               |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------|
| Тема 2.3. Романические произведения М.А. Горького.                  | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 4  | ОК.02; ОК.04;<br>ОК.05; ОК.09 |
|                                                                     | Рассказ-триптих «Старуха Изергиль». Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларра. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев. «На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей. Обреченность обитателей ночлежки. Старик Лука и его жизненная философия. Роль авторских ремарок, песен, цитат. Неоднозначность авторской позиции. М. Горький и Художественный театр. Сценическая история пьесы «На дне» |    |                               |
| Тема 2.4. Тема правды и лжи в пьесе М. Горького «На дне»            | Содержание материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2  | ОК.02; ОК.04;<br>ОК.05; ОК.09 |
|                                                                     | <b>Практическое занятие.</b> Спор о назначении человека. «Три правды» в пьесе и их трагическая конфронтация.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |                               |
| Тема 2.5. Поэзия серебряного века.                                  | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2  |                               |
|                                                                     | Творчество Н. С. Гумилева. Тематика и идейно-художественное своеобразие лирики.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |                               |
| Тема 2.6. «Серебряный век» русской поэзии.                          | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2  | ОК.02; ОК.04;<br>ОК.05; ОК.09 |
|                                                                     | <b>Практическое занятие.</b> Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по теме: «Серебряный век русской литературы».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |                               |
| Раздел 3. Литература XX века.                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 36 |                               |
| Тема 3.1. Тематическое разнообразие и психологизм произведений И.А. | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2  | ОК.02; ОК.04;<br>ОК.05; ОК.09 |
|                                                                     | Темы и мотивы рассказов писателя. Тема любви в произведениях И.А. Бунина. Чтение и анализ рассказа "Солнечный удар".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |                               |

|                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------------------|
| Бунина.                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |                            |
| <b>Тема 3.2.</b> Тематика и основные мотивы лирики А.А. Блока.                                            | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2 | ОК.02; ОК.04; ОК.05; ОК.09 |
|                                                                                                           | <b>Практическое занятие.</b> Чтение и анализ стихотворений «Незнакомка», «Россия», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «О доблестях, о подвигах, о славе...», «О, весна, без конца и без краю...», «О, я хочу безумно жить...». Поэма «Двенадцать»                                                        |   |                            |
| <b>Тема 3.3.</b> Поэзия А. Блока                                                                          | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2 | ОК.02; ОК.04; ОК.05; ОК.09 |
|                                                                                                           | <b>Практическое занятие.</b> Выразительное чтение и чтение наизусть (на выбор) стихов А. А. Блока.                                                                                                                                                                                                      |   |                            |
| <b>Тема 3.4.</b> Тематика и основные мотивы лирики В.В. Маяковского.                                      | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2 | ОК.02; ОК.04; ОК.05; ОК.09 |
|                                                                                                           | Новаторство поэзии 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.               |   |                            |
| <b>Тема 3.5.</b> Тематика и основные мотивы лирики С.А. Есенина. Образ Родины и деревни в стихотворениях. | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2 | ОК.02; ОК.04; ОК.05; ОК.09 |
|                                                                                                           | <b>Практическое занятие.</b> Чтение и анализ стихотворений: «Гой ты, Русь, моя родная...», «Письмо матери», «Собаке Качалова», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Не жалею, не зову, не плачу...»                                                                          |   |                            |
| <b>Тема 3.6.</b> Тема Родины в творчестве Есенина и в моем понимании.                                     | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2 | ОК.02; ОК.04; ОК.05; ОК.09 |
|                                                                                                           | <b>Практическое занятие.</b> Работа с инфоресурсами: сообщения по темам: «Особенности лирики поэта и многообразие тематики стихотворений", "Чувство Родины; образ родной деревни" (на выбор).                                                                                                           |   |                            |
| <b>Тема 3.7.</b> Своеобразие поэзии первой половины 20 века: О.Э. Мандельштам, М.И. Цветаева. Тематика и  | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2 | ОК.02; ОК.04; ОК.05; ОК.09 |
|                                                                                                           | <b>Практическое занятие.</b> Чтение и анализ стихотворений О.Э. Мандельштама (по выбору): «Бессонница. Гомер. Тугие паруса...», «За гремучую доблесть грядущих веков...», «Ленинград», «Мы живём, под собою, не чуя страны...» Чтение и анализ стихотворений М. И. Цветаевой (по выбору): «Моим стихам, |   |                            |

|                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |                                                             |
|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------------------|
| основные мотивы лирики.                                       | написанным так рано...», «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Идешь, на меня похожий...», «Мне нравится, что вы больны не мной», «Тоска по Родине! Давно...», «Книги в красном переплете» и др.                                                                                                                                                                                   |   |                                                             |
| <b>Тема 3.8.</b><br>Художественное творчество А.А. Ахматовой. | Содержание учебного материала<br><i>Практическое занятие.</i> Чтение и анализ стихотворений А. А. Ахматовой (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»<br>Поэма "Реквием" - смысл названия, художественное своеобразие произведения. | 2 | ОК.02; ОК.04;<br>ОК.05; ОК.09                               |
| <b>Тема 3.9.</b> Жизненный путь Анны Ахматовой                | Содержание учебного материала<br><i>Практическое занятие.</i> Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по теме «Жизнь и творчество А. Ахматовой в кино и музыке».                                                                                                                                                         | 2 | ОК.02; ОК.04;<br>ОК.05; ОК.09                               |
| <b>Тема 3.10.</b> Особенности прозы М.А. Булгакова.           | Содержание учебного материала<br>Роман "Мастер и Маргарита". Своеобразие жанра и композиции произведения. Многомерность исторического пространства.<br>Система образов. Эпическая широта с изображенной панорамы и лиризм размышлений повествователя. Смысл финала романа.                                                                                                                   | 4 | ОК.02; ОК.04;<br>ОК.05; ОК.09                               |
| <b>Тема 3.11.</b> Тема выбора в романе «Мастер и Маргарита»   | Содержание учебного материала<br><i>Практическое занятие.</i> Работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение).                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2 | ОК.02; ОК.04;<br>ОК.05; ОК.09;<br>ПК 1.4. ПК 2.8,<br>ПК 3.7 |
| <b>Тема 3.12.</b> Основные                                    | Содержание материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   | ОК.02; ОК.04;                                               |

|                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------|
| мотивы лирики А.Т. Твардовского. Тема Великой Отечественной войны в стихотворениях поэта.               | <b>Практическое занятие.</b> Чтение и анализ стихотворений А. Т. Твардовского (по выбору): «Вся суть в одном единственном завете...», «Памяти матери», «Я знаю, никакой моей вины...». Поэма "По праву памяти" - тема памяти и покаяния.                                                                                                                 | 2         | ОК.05; ОК.09               |
| <b>Тема 3.13.</b> Проза о Великой Отечественной войне.                                                  | Содержание материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2         | ОК.02; ОК.04; ОК.05; ОК.09 |
|                                                                                                         | К. Д. Воробьев «Убиты под Москвой», «Это мы, Господи!» - историческая правда художественных произведений о Великой Отечественной войне.                                                                                                                                                                                                                  |           |                            |
| <b>Тема 3.14.</b> Идеино-художественное своеобразие лирики Б. Л. Пастернака.                            | Содержание материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2         | ОК.02; ОК.04; ОК.05; ОК.09 |
|                                                                                                         | <b>Практическое занятие.</b> Чтение и анализ стихов Б. Л. Пастернака (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»                                                            |           |                            |
| <b>Тема 3.18.</b> Социально-нравственная проблематика «лагерной» темы в произведениях А.И. Солженицына. | Содержание материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2         | ОК.02; ОК.04; ОК.05; ОК.09 |
|                                                                                                         | Историческая тема в советской литературе. Разрешение вопроса о роли личности в истории, взаимоотношениях человека и власти. Автобиографическая литература. Рассказ "Один день Ивана Денисовича". Детали портрета, ночные пейзажи, связанные с героем, речь и поступки. <b>Практическое занятие.</b> Чтение и анализ отдельных глав рассказа Солженицына. |           |                            |
| <b>Тема 3.19.</b> Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина.                                   | Содержание материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2         | ОК.02; ОК.04; ОК.05; ОК.09 |
|                                                                                                         | <b>Практическое занятие.</b> Чтение и анализ рассказов В. Шукшина (по выбору): «Срезал», «Обида», «Микроскоп», «Мастер», «Крепкий мужик», «Сапожки»                                                                                                                                                                                                      |           |                            |
| <b>Раздел 4. Проза второй половины XX – начала XXI веков</b>                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>10</b> |                            |
| <b>Тема 4.1.</b> Проза второй                                                                           | Содержание материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           | ОК.02; 268 ОК.04;          |



|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------|
| половины XX – начала XXI века.                                                                                                                  | В.П. Астафьев, повествование в рассказах «Царь-рыба» - проблема нравственности и ответственности.<br>В. Г. Распутин, повесть «Уроки французского» - тема нравственного выбора.<br>В. Г. Распутин, повесть «Прощание с Матерой» - изображение жизни советской деревни. Глубина, цельность духовного мира человека, связанного своей жизнью с землей. Динамика нравственных ценностей во времени, предвидение опасности утраты исторической памяти. Попытка оценить современную жизнь с позиций предшествующих поколений. Обзор. | 6  | ОК.05; ОК.09                  |
| <b>Тема 4.2.</b> Поэзия второй половины XX – начала XXI века                                                                                    | Содержание материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2  | ОК.02; ОК.04;<br>ОК.05; ОК.09 |
|                                                                                                                                                 | Авторская песня как литературно-музыкальный жанр. Творчество В. С. Высоцкого.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |                               |
| <b>Тема 4.3.</b> Драматургия второй половины XX – начала XXI века                                                                               | Содержание материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2  | ОК.02; ОК.04;<br>ОК.05; ОК.09 |
|                                                                                                                                                 | Основные темы и проблемы драматургии второй половины XX века. А. В. Вампилов «Старший сын»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |                               |
| <b>Раздел 5. Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов</b>                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 20 |                               |
|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |                               |
| <b>Тема 5.1.</b> Общественно-культурная ситуация в России конца XX — начала XXI века. Смешение разных идеологических и эстетических ориентиров. | Содержание материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 4  | ОК.02; ОК.04;<br>ОК.05; ОК.09 |
|                                                                                                                                                 | Общественно-культурная ситуация в России конца XX — начала XXI века. Смешение разных идеологических и эстетических ориентиров. Всплеск антитоталитарных настроений на рубеже 1980 - 1990-х годов. «Задержанная» и «возвращенная» литература. Произведения А. Бека, А. Рыбакова, В. Дудинцева, В. Войновича.                                                                                                                                                                                                                    |    |                               |
| <b>Тема 5.2.</b>                                                                                                                                | Содержание материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    | ОК.02; ОК.04;                 |

|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            |                                                             |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------|
| <b>Профессионально-ориентированное содержание</b>                  | <b>Практическое занятие</b> «Читая - размышляем...»: аналитическая беседа по произведениям художественной литературы конца 1980 - 2000-х. «Практикум начинающие литературоведы»: аналитическая работа с текстами в мини-группах (по заданному плану) на тему: «Какие жизненные уроки можно извлечь нам, живущим в XXI в., читая произведения современной литературы» | 4          | ОК.05; ОК.09;<br>ПК 1.4. ПК 2.8,<br>ПК 3.7                  |
| <b>Тема 5.3. Профессионально-ориентированное содержание</b>        | Содержание материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 4          | ОК.02; ОК.04;<br>ОК.05; ОК.09;<br>ПК 1.4. ПК 2.8,<br>ПК 3.7 |
|                                                                    | <b>Практическое занятие.</b> Подготовка «Литературных визиток» о жизни и творчестве современных писателей (по выбору обучающихся)                                                                                                                                                                                                                                    |            |                                                             |
| <b>Тема 5.4. Профессионально-ориентированное содержание</b>        | Содержание материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 4          | ОК.02; ОК.04;<br>ОК.05; ОК.09;<br>ПК 1.4. ПК 2.8,<br>ПК 3.7 |
| <b>«Дело мастера боится»</b>                                       | <b>Практическое занятие.</b> «Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами                                                                                                                                                                                   |            |                                                             |
| <b>Тема 5.6. Характеристика художественной литературы XXI века</b> | Содержание материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2          | ОК.02; ОК.04;<br>ОК.05; ОК.09                               |
|                                                                    | Основные направления и имена писателей и поэтов (по выбору преподавателя)                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |                                                             |
| <b>Дифференцированный зачет</b>                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>2</b>   |                                                             |
| <b>Всего:</b>                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>118</b> |                                                             |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **ОУД. 02 Литература**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета русского языка и литературы.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- задания для контрольных работ;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы экзамена.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор с экраном.

Залы: Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **3.2.4. Основные печатные издания**

1. Литература [Текст]: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ НПО и СПО с учетом профиля профессионального образования / под ред. Г. А. Обернихиной. - 16-е изд., стер. - Москва : Академия, 2017. - 655 с.: ил. - (Профессиональное образование. Общеобразовательные дисциплины). - Библиогр. в конце ст. - ISBN 978-5-4468-5128-7

2. Фортунатов, Н. М. Русская литература первой трети XIX века : учебник для среднего профессионального образования / Н. М. Фортунатов, М. Г. Уртминцева, И. С. Юхнова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 207 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-6020-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/433733>

3. Фортунатов, Н. М. Русская литература второй трети XIX века : учебник для среднего профессионального образования / Н. М. Фортунатов, М. Г. Уртминцева, И. С. Юхнова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01043-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/433732>

4. Фортунатов, Н. М. Русская литература последней трети XIX века : учебник для среднего профессионального образования / Н. М. Фортунатов, М. Г. Уртминцева, И. С. Юхнова. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 310 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10666-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/431053>

5. История русской литературы XX-XXI веков : учебник и практикум для вузов / В. А. Мескин [и др.] ; под общей редакцией В. А. Мескина. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 411 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00234-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450436>

### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Сафонов, А. А. Литература. 10 класс. Хрестоматия : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов ; под редакцией М. А. Сафоновой. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 211 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02275-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453510>

2. Сафонов, А. А. Литература. 11 класс. Хрестоматия : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов ; под редакцией М. А. Сафоновой. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 265 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09163-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453653>

### 3.2.3. Интернет-ресурсы

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. Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина "Образование на русском" (<https://pushkininstitute.ru/>);

8. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru/>);

9. Национальная электронная библиотека (<http://нэб.рф/>);

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

11. Справочно-информационный портал "Русский язык" (<http://gramota.ru/>);

12. Служба тематических толковых словарей (<http://www.glossary.ru/>);

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

14. Консультант Плюс - справочная правовая система (доступ по локальной сети).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ 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.

| Общая/профессиональная компетенция                                                                                                                                  | Раздел/Тема                                                                                                                                                                                         | Тип оценочных мероприятий                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам                                                            | Раздел 1<br>т. 1.3, 1.5, 1.7, 1.11, 1.13, 1.15;<br>Раздел 2<br>т. 2.2, 2.4, 2.6;<br>раздел 3<br>т. 3.2, 3.3, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.19<br>раздел 5<br>т. 5.3, 5.4, 5.5. | Практические работы<br>Оценка результатов устных ответов, аналитическая работа с текстами художественной литературы, лингвистический эксперимент, комплексный филологический анализ, литературоведческое исследование, написание сочинений, эссе (в том числе профессионально ориентированных), заданий экзамена. |
| 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                                                                                               | Раздел 1<br>т. 1.3, 1.5, 1.7, 1.11, 1.13, 1.15;<br>Раздел 2<br>т. 2.2, 2.4, 2.6;<br>раздел 3<br>т. 3.2, 3.3, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.19<br>раздел 5<br>т. 5.3, 5.4, 5.5. | Практические работы                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на                                                                         | Раздел 1<br>т. 1.3, 1.5, 1.7, 1.11, 1.13, 1.15;<br>Раздел 2<br>т. 2.2, 2.4, 2.6;<br>раздел 3                                                                                                        | Практические работы                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений                                                                                                                                                                                                      | т. 3.2, 3.3, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.19<br>раздел 5<br>т. 5.3, 5.4, 5.5.                                                                                                                        |                                                                                                                                  |
| <p>ПК 3.1. Планировать и проводить занятия с детьми раннего и дошкольного возраста.</p> <p>ПК 3.3. Проводить педагогический мониторинг процесса и результатов обучения и воспитания детей раннего и дошкольного возраста.</p> <p>ПК 4.1. Планировать и организовывать процесс воспитания детей раннего и дошкольного возраста</p> | <p>Раздел 1<br/>т. 1.3, 1.5, 1.7, 1.11, 1.13, 1.15;</p> <p>Раздел 2<br/>т. 2.2, 2.4, 2.6;</p> <p>раздел 3<br/>т. 3.2, 3.3, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.19</p> <p>раздел 5<br/>т. 5.3, 5.4, 5.5.</p> | <p>Практические работы. Оценка результатов устных ответов.</p> <p>Аналитическая работа с текстами художественной литературы.</p> |

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СТРОГАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОУД.03 МАТЕМАТИКА**  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности  
**43.02.15. Поварское и кондитерское дело**

Очер, 2025

Составитель: Лунегова Т.Н., преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ «Строгановский колледж»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565; примерной рабочей программы общего гуманитарного и социально-экономического цикла «Математика» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования Протокол № 14 от «30» сентября 2022 г.; приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрированного 12.07.2023 № 74228)



## СОДЕРЖАНИЕ

1. **Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Математика»**
2. **Структура и содержание общеобразовательной дисциплины**
3. **Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины**

## **1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Математика»**

### **1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:**

Общеобразовательная дисциплина «Математика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

#### **1.2.1. Цель дисциплины**

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Математика» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО. Приоритетными целями обучения математике на базовом уровне являются<sup>1</sup>:

формирование центральных математических понятий (число, величина, геометрическая фигура, переменная, вероятность, функция), обеспечивающих преемственность и перспективность математического образования обучающихся;

подведение обучающихся на доступном для них уровне к осознанию взаимосвязи математики и окружающего мира, понимание математики как части общей культуры человечества;

развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, познавательной активности, исследовательских умений, критичности мышления, интереса к изучению математики;

формирование функциональной математической грамотности: умения распознавать математические аспекты в реальных жизненных ситуациях и при изучении других дисциплин, проявления зависимостей

---

и закономерностей, формулировать их на языке математики и создавать математические модели, применять освоенный математический аппарат для решения практико-ориентированных задач, задач профессиональной деятельности, интерпретировать и оценивать полученные результаты.

*Для решения задач и достижения целей изучения дисциплины в системе среднего профессионального образования, в примерной рабочей программе выделено основное и профессионально ориентированное содержание. В основное содержание включены все содержательные линии, которые предлагаются для обязательного изучения федеральной образовательной программой среднего общего образования по Математике (базовый уровень). При разработке рабочей программы дисциплины, преподаватель вправе изменить последовательность и объем часов, отводимый на изучение тем основного содержания для установления межпредметных связей с другими дисциплинами общеобразовательного и общепрофессионального циклов учебного плана ОП СПО.*

*Основное содержание примерной рабочей программы дисциплины, образовательная организация самостоятельно расширяет тематикой профессиональной направленности (профессионально ориентированным содержанием или содержанием прикладного модуля), необходимой для дальнейшего успешного освоения обучающимися ОП СПО. Преподаватель может выбрать содержание прикладного модуля из предложенных вариантов, в соответствии с особенностями сферы деятельности будущих специалистов или разработать его самостоятельно, интегрируя содержание дисциплины «Математика» с содержанием общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей ОП СПО с целью формирования профессиональных компетенций.*

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

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными

и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРб) ФГОС СОО представлены в таблице:

| Код и наименование формируемых компетенций                                                               | Результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                          | Общие <sup>2</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Дисциплинарные <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | <p>Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности.</li> </ul> <p>Метапредметные результаты должны отражать:</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> </ul> | <p>ПР61. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</p> <p>ПР62. Умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;</p> <p>ПР63. Умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;</p> <p>ПР64. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач</p> |



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> </ul> <p>разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения</li> </ul> | <p>на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения;</p> <p>ПР65. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;</p> <p>ПР66. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;</p> <p>ПР67. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;</p> <p>ПР68. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и</p> |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</p> <p>ПР69. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира;</p> <p>ПР610. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники;</p> <p>ПР611 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;</p> |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>ПР612. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;</p> <p>ПР613. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками;</p> <p>ПР614. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки</p> |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <p>Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания:<br/>-сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;<br/>Метапредметные результаты должны отражать:<br/>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:<br/>в) работа с информацией:<br/>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> | <p>ПР61. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы<br/>и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;<br/>ПР62. Умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений<br/>и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;<br/>ПР63. Умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;<br/>ПР64. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная,</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности</li> </ul> | <p>определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения;</p> <p>ПР65. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;</p> <p>ПР66. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;</p> <p>ПР67. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать</p> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;</p> <p>ПР68. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</p> <p>ПР69. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира;</p> <p>ПР610. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью</p> |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники;</p> <p>ПР611 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;</p> <p>ПР612. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;</p> <p>ПР613. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками;</p> <p>ПР614. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты</p> <p>и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки</p> |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой</p> | <p>Личностные результаты должны отражать в части: духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> </ul> | <p>ПР61. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</p> <p>ПР64. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|





|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>грамотности в различных жизненных ситуациях</p> | <p>- ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;</p> <p>Метапредметные результаты должны отражать:</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <p>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <p>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</p> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <p>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</p> <p>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми,</p> | <p>на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения;</p> <p>ПР65. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;</p> <p>ПР66. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;</p> <p>ПР67. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;</p> |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                       | заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>ПР68. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</p> <p>ПР614. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки</p>   |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | <p>Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе</p> <p>Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников</li> </ul> | <p>ПР67. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;</p> <p>ПР68. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и</p> |

|  |                                         |                                                                                             |
|--|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | обсуждать результаты совместной работы; | формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными |
|--|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                     | <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</p> <p>ПР614. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <p>Личностные результаты должны отражать в части: эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> </ul> <p>Метапредметные результаты должны отражать:</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</li> </ul> | <p>ПР61. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</p> <p>ПР68. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</p> <p>ПР69. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении</p> |



|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира;</p> <p>ПР610. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники;</p> <p>ПР611 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;</p> <p>ПР612. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;</p> <p>ПР613. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками;</p> <p>ПР614. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты</p> <p>и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры</p> |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                   |
|--|--|-------------------------------------------------------------------|
|  |  | математических открытий российской и мировой математической науки |
|--|--|-------------------------------------------------------------------|



|                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> | <p>Личностные результаты должны отражать в части:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- гражданского воспитания: принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- патриотического воспитания: ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> </ul> <p>Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>--самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;</li> <li>- саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;</li> <li>- внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</li> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его</li> </ul> | <p>ПР61. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</p> <p>ПР64. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения;</p> <p>ПР66. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;</p> <p>ПР67. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</p> <p>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</p> | <p>процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;</p> <p>ПР68. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</p> <p>ПР614. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки</p> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | <p>Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</li> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</li> </ul> <p>Метапредметные результаты должны отражать:</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> | <p>ПРБ1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</p> <p>ПРБ4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;</li> <li>- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>б) самоконтроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям</li> </ul> | <p>многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения;</p> <p>ПР65. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;</p> <p>ПР66. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;</p> <p>ПР68. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</p> <p>ПР69. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и</p> |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки</p> <p>до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира;</p> <p>ПР610. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники;</p> <p>ПР611 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;</p> <p>ПР612. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;</p> <p>ПР613. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных</p> |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                        |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        |                                                                                                                                                                                                                                    | <p>формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками;</p> <p>ПР614. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты</p> <p>и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки</p> |
| <b>ПК 1.1.</b>         | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>ПК 1.2</b>          | . Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.                                                                                                       | . Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>ПК 1.4</b>          | Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                                                                                      | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                                                                                 |
| <b>ПК 2.2. – 2.4</b>   | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                                         | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.                                                                                                                                                               |
| <b>ПК 2.5 – ПК 2.8</b> | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                                                                                                                             |
| <b>ПК 3.1.-3.7</b>     | Организовывать подготовку рабочих мест,                                                                                                                                                                                            | Организация и ведение процессов приготовления,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                     |                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                     | оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.                                                                                              | оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>ПК 4.1 – 4.6</b> | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания       | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>ПК 5.1 – 5.6</b> | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.<br>. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.<br>. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.лей, видов и форм обслуживания.<br>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. |
| <b>ПК6.1 – 6.5</b>  | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала                                                                                                                                                                      | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>форм обслуживания.</p> <p>Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. . Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ПК 6.3. Организовывать. Ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p> <p>. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p> |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



## 2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы                                                         | Объем в часах |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Объем образовательной программы дисциплины                                 | 246           |
| в т.ч.                                                                     |               |
| комбинированные занятия                                                    | 232           |
| контрольные работы                                                         | 7             |
| Основное содержание                                                        | 198           |
| Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) | 34            |
| Промежуточная аттестация (экзамен)                                         | 6             |

### Тематический план и содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем                                                          | Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное) <sup>8</sup> , лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Объем часов | Формируемые компетенции                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                    | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 3           | 4                                                                                                              |
| <b>Основное содержание</b>                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |             |                                                                                                                |
| <b>Раздел 1. Повторение курса математики основной школы</b>                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>18</b>   | ОК 01,<br>ОК 02,<br>ОК 03,<br>ОК 04,<br>ОК 05,<br>ОК 06<br>ОК 07<br><b>ПК 1.1 – 1,4</b><br><b>ПК 6.1 – 6.5</b> |
| Тема 1.1.<br>Цель и задачи математики при освоении специальности. Множества и логика | Содержание учебного материала<br>Цель и задачи математики при освоении специальности. Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности. Множество, операции над множествами. Диаграммы Эйлера–Венна. Использование теоретико-множественного аппарата для описания реальных процессов и явлений в профессиональной деятельности, при решении задач из других дисциплин. Определение, теорема, следствие, доказательство                       | 2           |                                                                                                                |
| Тема 1.2.<br>Числа и вычисления                                                      | Содержание учебного материала<br>Натуральные и целые числа. Признаки делимости целых чисел. Рациональные числа. Обыкновенные и десятичные дроби, проценты, бесконечные периодические дроби. Арифметические операции с рациональными числами, преобразования числовых выражений. Действительные числа. Рациональные и иррациональные числа. Арифметические операции с действительными числами. Приближённые вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений | 2           |                                                                                                                |
| Тема 1.3<br>Тождества и тождественные преобразования. Уравнения и неравенства        | Содержание учебного материала<br>Тождества и тождественные преобразования. Уравнение, корень уравнения. Неравенство, решение неравенства. Метод интервалов. Решение целых и дробно-рациональных уравнений и неравенств. Применение уравнений и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни. Системы и совокупности рациональных уравнений и неравенств. Системы                                                                 | 4           |                                                                                                                |
|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |             |                                                                                                                |

|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                      | линейных уравнений. Решение прикладных задач с помощью системы линейных уравнений                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |                                                                                                        |
| Тема 1.4.<br>Процентные вычисления в профессиональных задачах                        | <b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b><br>Применение дробей и процентов для решения прикладных задач из различных отраслей знаний и реальной жизни. Приближённые вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений. Разные способы вычисления процентов. Процентные вычисления в профессиональных задачах. Применение уравнений и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни | 4         |                                                                                                        |
| Тема 1.5.<br>Последовательности и прогрессии                                         | Содержание учебного материала<br>Последовательности, способы задания последовательностей. Монотонные последовательности. Арифметическая и геометрическая прогрессии. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия. Сумма бесконечно убывающей геометрической прогрессии. Формула сложных процентов. Использование прогрессии для решения реальных задач прикладного характера                                                                                                                   | 2         |                                                                                                        |
| Тема 1.6.<br>Функции и графики                                                       | Содержание учебного материала<br>Функция, способы задания функции. График функции. Взаимно обратные функции. Область определения и множество значений функции. Нули функции. Промежутки знакопостоянства. Чётные и нечётные функции<br><b>Контрольная работа по разделу 1.<sup>9</sup> Входной контроль</b>                                                                                                                                                                                       | 4         |                                                                                                        |
| <b>Раздел 2. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>42</b> | ОК 01,<br>ОК 02,<br>ОК 03,<br>ОК 05,<br>ОК 06,<br>ОК 07<br><b>ПК 2.2. – 2.4</b><br><b>ПК 6.1 – 6.5</b> |
| Тема 2.1.<br>Арифметический корень n-ой степени.                                     | Содержание учебного материала<br>Арифметический корень натуральной степени. Действия с арифметическими корнями n-ой степени.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 4         |                                                                                                        |
| Тема 2.2<br>Степени. Стандартная форма записи действительного числа                  | Содержание учебного материала<br>Степень с целым показателем. Стандартная форма записи действительного числа. Использование подходящей формы записи действительных чисел для решения практических задач и представления данных. Степень с рациональным показателем.                                                                                                                                                                                                                               | 4         |                                                                                                        |
|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |                                                                                                        |

---

<sup>9</sup> Часы контрольных работ учтены в содержании учебного материала и входят в общее количество часов по разделу

|                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------|
|                                                                                        | Свойства степени. Преобразование выражений, содержащих степени с рациональным показателем                                                                                                                                                                                    |           |        |
| Тема 2.3. Степенная функция                                                            | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                | 2         |        |
|                                                                                        | Степенная функция с натуральным и целым показателем. Её свойства и график. Свойства и график корня n-ой степени                                                                                                                                                              |           |        |
| Тема 2.4. Иррациональные уравнения и неравенства                                       | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                | 6         |        |
|                                                                                        | Решение иррациональных уравнений и неравенств                                                                                                                                                                                                                                |           |        |
| Тема 2.5. Показательные уравнения и неравенства                                        | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                | 6         |        |
|                                                                                        | Показательные уравнения и неравенства                                                                                                                                                                                                                                        |           |        |
| Тема 2.6. Логарифм числа. Свойства логарифмов                                          | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                | 6         |        |
|                                                                                        | Логарифм числа. Десятичные и натуральные логарифмы. Преобразование выражений, содержащих логарифмы                                                                                                                                                                           |           |        |
| Тема 2.7. Показательная и логарифмическая функции, уравнения, неравенства              | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                | 8         |        |
|                                                                                        | Показательная и логарифмическая функции, их свойства и графики. Логарифмические уравнения и неравенства                                                                                                                                                                      |           |        |
| Тема 2.8. Логарифмы в природе и технике                                                | <b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>                                                                                                                                                                                            | 4         |        |
|                                                                                        | Применение логарифма. История развития математики. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства. Использование графиков функций для исследования процессов и зависимостей, которые возникают при решении задач из различных областей науки и реальной жизни |           |        |
| Тема 2.9. Применение уравнений, систем и неравенств к решению задач                    | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                | 2         |        |
|                                                                                        | Использование графиков функций для решения уравнений и линейных систем. Применение уравнений, систем и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни                                                                        |           |        |
|                                                                                        | <b>Контрольная работа по разделу 2</b>                                                                                                                                                                                                                                       |           |        |
| <b>Раздел 3 Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>30</b> | ОК 01, |
| Тема 3.1.                                                                              | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                | 4         | ОК 02, |

|                                                             |                                                                                                                                                                                                                  |                                                       |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Повторение планиметрии.<br>Основные понятия<br>стереометрии | Основные фигуры, факты и теоремы планиметрии. Основные понятия стереометрии. Точка, прямая, плоскость, пространство. Понятие об аксиоматическом построении стереометрии: аксиомы стереометрии и следствия из них | ОК 03,<br>ОК 05,<br>ОК 07<br><b>ПК 2.2. –<br/>2.4</b> |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|

|                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------------|
| Тема 3.2.<br>Прямые и плоскости<br>в пространстве.<br>Параллельность прямых,<br>прямой и плоскости,<br>плоскостей | Содержание учебного материала<br>Взаимное расположение прямых в пространстве: пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Параллельность прямых и плоскостей в пространстве: параллельные прямые в пространстве, параллельность трёх прямых, параллельность прямой и плоскости. Углы с сонаправленными сторонами, угол между прямыми в пространстве. Параллельность плоскостей: параллельные плоскости, свойства параллельных плоскостей. Простейшие пространственные фигуры на плоскости: тетраэдр, куб, параллелепипед, построение сечений    | 6 | ПК 2.5. – 2.8<br>ПК 1.1 – 1,4<br>ПК 6.1 – 6.5 |
| Тема 3.3.<br>Перпендикулярность<br>прямых<br>и плоскостей                                                         | Содержание учебного материала<br>Перпендикулярность прямой и плоскости: перпендикулярные прямые в пространстве, прямые параллельные и перпендикулярные к плоскости, признак перпендикулярности прямой и плоскости, теорема о прямой перпендикулярной плоскости                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 4 |                                               |
| Тема 3.4.<br>Углы между прямыми и<br>плоскостями                                                                  | Содержание учебного материала<br>Углы в пространстве: угол между прямой и плоскостью, двугранный угол, линейный угол двугранного угла. Перпендикуляр и наклонные: расстояние от точки до плоскости, расстояние от прямой до плоскости, проекция фигуры на плоскость. Перпендикулярность плоскостей: признак перпендикулярности двух плоскостей. Теорема о трёх перпендикулярах                                                                                                                                                                            | 4 |                                               |
| Тема 3.5.<br>Координаты и векторы в<br>пространстве                                                               | Содержание учебного материала<br>Вектор на плоскости и в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Разложение вектора по трём некомпланарным векторам. Правило параллелепипеда. Решение задач, связанных с применением правил действий с векторами. Прямоугольная система координат в пространстве. Координаты вектора. Простейшие задачи в координатах. Угол между векторами. Скалярное произведение векторов. Вычисление углов между прямыми и плоскостями. Координатно-векторный метод при решении геометрических задач | 4 |                                               |
| Тема 3.6.<br>Прямые и плоскости<br>в практических задачах                                                         | <b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b><br>Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире (природе, искусстве, архитектуре, технике). Решение практико-ориентированных задач                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 6 |                                               |
| Тема 3.7.                                                                                                         | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2 |                                               |

|                                                                   |                                                                                                                                                                                                                        |    |                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Решение задач. Прямые и плоскости, координаты и вектор            | Решение задач на нахождение геометрических величин с использованием аппарата векторной алгебры                                                                                                                         |    |                                                                                                                                             |
|                                                                   | Контрольная работа по разделу 3                                                                                                                                                                                        |    |                                                                                                                                             |
| Раздел 4. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции        |                                                                                                                                                                                                                        | 26 | ОК 01,<br>ОК 02,<br>ОК 03,<br>ОК 04,<br>ОК 05,<br>ОК 06,<br>ПК 2.2. – 2.4<br>ПК 2.5 – ПК 2.8<br>ПК 3.1.-3.7<br>ПК 4.1 – 4.6<br>ПК 5.1 – 5.6 |
| Тема 4.1.<br>Основы тригонометрии                                 | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                          | 6  |                                                                                                                                             |
|                                                                   | Синус, косинус и тангенс числового аргумента. Арксинус, арккосинус, арктангенс числового аргумента. Тригонометрическая окружность, определение тригонометрических функций числового аргумента                          |    |                                                                                                                                             |
| Тема 4.2. Основные тригонометрические тождества                   | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                          | 6  |                                                                                                                                             |
|                                                                   | Преобразование тригонометрических выражений. Основные тригонометрические формулы                                                                                                                                       |    |                                                                                                                                             |
| Тема 4.3.<br>Тригонометрические функции, их свойства и графики    | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                          | 4  |                                                                                                                                             |
|                                                                   | Функция. Периодические функции. Тригонометрические функции, их свойства и графики                                                                                                                                      |    |                                                                                                                                             |
| Тема 4.4.<br>Тригонометрические уравнения и неравенства           | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                          | 6  |                                                                                                                                             |
|                                                                   | Решение тригонометрических уравнений. Примеры тригонометрических неравенств                                                                                                                                            |    |                                                                                                                                             |
| Тема 4.5.<br>Использование тригонометрии в профессиональной сфере | Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)                                                                                                                                             | 2  |                                                                                                                                             |
|                                                                   | Проведение практических расчетов по формулам тригонометрии. Использование графиков функций для исследования процессов и зависимостей, которые возникают при решении задач из других учебных дисциплин и реальной жизни |    |                                                                                                                                             |
| Тема 4.6.<br>Решение задач тригонометрии                          | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                          | 2  |                                                                                                                                             |
|                                                                   | Тригонометрические функции, тождества и уравнения                                                                                                                                                                      |    |                                                                                                                                             |
|                                                                   | Контрольная работа по разделу 4                                                                                                                                                                                        |    |                                                                                                                                             |
| Раздел 5. Многогранники и тела вращения                           |                                                                                                                                                                                                                        | 34 | ОК 01,                                                                                                                                      |
| Тема 5.1.                                                         | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                          | 8  |                                                                                                                                             |



|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                         |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Многогранники | <p>Понятие многогранника, основные элементы многогранника, выпуклые и невыпуклые многогранники; развёртка многогранника. Призма: n-угольная призма; грани и основания призмы; прямая и наклонная призмы; боковая и полная поверхность призмы. Параллелепипед, прямоугольный параллелепипед и его свойства. Пирамида: n-угольная пирамида, грани и основание пирамиды; боковая и</p> | <p>ОК 02,<br/>ОК 05,<br/>ОК 06<br/>ОК 07<br/><b>ПК 2.2. – 2.4</b><br/><b>ПК 2.5 – ПК 2.8</b><br/><b>ПК 3.1.-3.7</b><br/><b>ПК 4.1 – 4.6</b><br/><b>ПК 5.1 – 5.6</b></p> |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |  |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
|                                                                              | полная поверхность пирамиды; правильная и усечённая пирамида. Элементы призмы и пирамиды. Вычисление элементов многогранников: рёбра, диагонали, углы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |  |
| Тема 5.2.<br>Правильные многогранники.<br>Площадь поверхности многогранников | Содержание учебного материала<br>Правильные многогранники: понятие правильного многогранника; правильная призма и правильная пирамида; правильная треугольная пирамида и правильный тетраэдр; куб. Представление о правильных многогранниках: октаэдр, додекаэдр и икосаэдр и др. Сечения призмы и пирамиды. Площадь боковой поверхности и полной поверхности прямой призмы, площадь оснований, теорема о боковой поверхности прямой призмы. Площадь боковой поверхности и поверхности правильной пирамиды, теорема о площади боковой поверхности усечённой пирамиды                                                                                                                                                        | 6 |  |
| Тема 5.3.<br>Тела вращения                                                   | Содержание учебного материала<br>Цилиндрическая поверхность, образующие цилиндрической поверхности, ось цилиндрической поверхности. Цилиндр: основания и боковая поверхность, образующая и ось, площадь боковой и полной поверхности. Коническая поверхность, образующие конической поверхности, ось и вершина конической поверхности. Конус: основание и вершина, образующая и ось, площадь боковой и полной поверхности. Усечённый конус: образующие и высота, основания и боковая поверхность. Сфера и шар: центр, радиус, диаметр, площадь поверхности сферы. Взаимное расположение сферы и плоскости, касательная плоскость к сфере, площадь сферы. Изображение тел вращения на плоскости. Развёртка цилиндра и конуса | 8 |  |
| Тема 5.4.<br>Объёмы и площади поверхностей тел                               | Содержание учебного материала<br>Понятие об объёме тела в пространстве. Основные свойства объёмов тел. Теорема об объёме прямоугольного параллелепипеда и следствия из неё. объём пирамиды и призмы. Объём цилиндра, конуса. Объём шара и площадь сферы. Подобные тела в пространстве. Соотношения между площадями поверхностей, объёмами подобных тел. Сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения шара. Многогранник, описанный около сферы; сфера, вписанная в многогранник или в тело вращения                                                                                                                                    | 6 |  |

|                                       |                                                                                   |          |  |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|--|
| Тема 5.5.<br>Движение в пространстве. | <b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> | <b>4</b> |  |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|--|

|                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Сечения и комбинации пространственных фигур в профессиональных задачах     | Симметрия в пространстве: симметрия относительно точки, прямой, плоскости. Элементы симметрии в пирамидах, параллелепипедах, правильных многогранниках. Симметрия в природе, архитектуре, технике, в быту, в профессии. Использование движений в пространстве при решении задач. Построение сечений многогранников и тел вращения. Метод следов. Комбинация тел вращения и многогранников. Использование комбинаций многогранников и тел вращения в практико-ориентированных задачах |           |                                                                                                  |
| Тема 5.6.<br>Решение задач.<br>Многогранники и тела вращения               | Содержание учебного материала<br>Вычисление величин (длина, угол, объем, площадь поверхности) геометрических фигур, используя изученные формулы и методы. Построение сечений многогранников методом следов, выполнение (выносных) плоских чертежей из рисунков простых объёмных фигур: вид сверху, сбоку, снизу<br><b>Контрольная работа</b> по разделу 5                                                                                                                            | 2         |                                                                                                  |
| <b>Раздел 6. Производная и первообразная функции</b>                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>50</b> |                                                                                                  |
| Тема 6.1.<br>Монотонность и экстремумы функции.<br>Точки экстремума        | Содержание учебного материала<br>Промежутки монотонности функции. Максимумы и минимумы функции. Наибольшее и наименьшее значение функции на промежутке                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2         |                                                                                                  |
| Тема 6.2.<br>Понятие непрерывности функции.<br>Метод интервалов            | Содержание учебного материала<br>Непрерывные функции. Метод интервалов для решения неравенств                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 6         |                                                                                                  |
| Тема 6.3.<br>Производная.<br>Геометрический и физический смысл производной | Содержание учебного материала<br>Производная функции. Геометрический и физический смысл производной. Производные элементарных функций. Формулы нахождения производной суммы, произведения и частного функций                                                                                                                                                                                                                                                                         | 10        |                                                                                                  |
| Тема 6.4. Монотонность функции.<br>Точки экстремума                        | Содержание учебного материала<br>Применение производной к исследованию функций на монотонность и экстремумы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 6         |                                                                                                  |
| Тема 6.5.                                                                  | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 6         |                                                                                                  |
|                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           | ОК 01,<br>ОК 02,<br>ОК 03,<br>ОК 04,<br>ОК 07<br>ПК 2.2. – 2.4<br>ПК 2.5 – ПК 2.8<br>ПК 3.1.-3.7 |

|                                          |                                                                                                                                                                                                                        |                              |
|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Наибольшее и наименьшее значения функции | Нахождение наибольшего и наименьшего значения функции на отрезке.<br>Применение производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах, для определения скорости процесса, заданного формулой или графиком | ПК 4.1 – 4.6<br>ПК 5.1 – 5.6 |
|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|

|                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тема 6.6. Нахождение оптимального результата с помощью производной   | Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 6  |                                                                                                     |
|                                                                      | Прикладные задачи, в том числе социально-экономического и физического характера, их решение средствами математического анализа                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |                                                                                                     |
| Тема 6.7. Первообразная функции                                      | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 6  |                                                                                                     |
|                                                                      | Первообразная. Таблица первообразных                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |                                                                                                     |
| Тема 6.8. Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 6  |                                                                                                     |
|                                                                      | Интеграл, его геометрический и физический смысл. Вычисление интеграла по формуле Ньютона-Лейбница                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |                                                                                                     |
| Тема 6.9. Применение производной и первообразной функции             | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2  |                                                                                                     |
|                                                                      | Решение задач на применение производной и интеграла для вычисления физических величин и площадей                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |                                                                                                     |
|                                                                      | Контрольная работа по разделу 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |                                                                                                     |
| Раздел 7. Теория вероятностей и статистика                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 32 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 06<br>ПК 2.2. – 2.4<br>ПК 2.5 – ПК 2.8<br>ПК 3.1.-3.7<br>ПК 4.1 – 4.6 |
| Тема 7.1. Представление данных и описательная статистика             | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2  |                                                                                                     |
|                                                                      | Представление данных с помощью таблиц и диаграмм. Среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числовых наборов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |                                                                                                     |
| Тема 7.2. Случайные события. Операции над событиями                  | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 6  |                                                                                                     |
|                                                                      | Случайные эксперименты (опыты) и случайные события. Элементарные события (исходы). Вероятность случайного события. Близость частоты и вероятности событий. Случайные опыты с равновероятными элементарными событиями. Вероятности событий в опытах с равновероятными элементарными событиями. Операции над событиями: пересечение, объединение, противоположные события. Диаграммы Эйлера. Формула сложения вероятностей. Условная вероятность. Умножение вероятностей. Дерево случайного эксперимента. Формула полной вероятности. Независимые события |    |                                                                                                     |
| Тема 7.3. Вероятность в профессиональных задачах                     | Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 8  |                                                                                                     |
|                                                                      | Первичная обработка статистических данных. Графическое их представление. Нахождение средних характеристик, наблюдаемых данных. Оценка вероятности события в профессиональной деятельности, решение профессиональных задач на                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |                                                                                                     |

|  |  |  |                     |
|--|--|--|---------------------|
|  |  |  | <b>ПК 5.1 – 5.6</b> |
|--|--|--|---------------------|

|                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |            |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
|                                                                                                                 | вероятность события, применение статистических методов для решения профессиональных задач                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |            |  |
| Тема 7.4.<br>Элементы комбинаторики                                                                             | Содержание учебного материала<br>Комбинаторное правило умножения. Перестановки и факториал. Число сочетаний. Треугольник Паскаля. Формула бинома Ньютона                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 4          |  |
| Тема 7.5.<br>Серии последовательных испытаний                                                                   | Содержание учебного материала<br>Бинарный случайный опыт (испытание), успех и неудача. Независимые испытания. Серия независимых испытаний до первого успеха. Серия независимых испытаний Бернулли                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2          |  |
| Тема 7.6.<br>Случайные величины и распределения.<br>Математическое ожидание случайной величины                  | Содержание учебного материала<br>Случайная величина. Распределение вероятностей. Диаграмма распределения. Примеры распределений, в том числе, геометрическое и биномиальное. Числовые характеристики случайных величин: математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение. Примеры применения математического ожидания, в том числе в задачах из повседневной жизни. Математическое ожидание бинарной случайной величины. Математическое ожидание суммы случайных величин. Математическое ожидание и дисперсия геометрического и биномиального распределений | 6          |  |
| Тема 7.7.<br>Закон больших чисел.<br>Непрерывные случайные величины (распределения)<br>Нормальное распределение | Содержание учебного материала<br>Закон больших чисел и его роль в науке, природе и обществе. Выборочный метод исследований. Примеры непрерывных случайных величин. Понятие о плотности распределения. Задачи, приводящие к нормальному распределению. Понятие о нормальном распределении<br><b>Контрольная работа</b> по темам раздела 7                                                                                                                                                                                                                               | 4          |  |
| <b>Консультации</b>                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>6</b>   |  |
| <b>Промежуточная аттестация (Экзамен)</b>                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>6</b>   |  |
| <b>Всего:</b>                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>246</b> |  |



### **3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета математики.  
Технические средства обучения:

- комплект чертежного оборудования и приспособлений для школьной доски (треугольник, транспортир, циркуль, линейка);
- модели для изучения геометрических фигур (части целого на круге, тригонометрический круг, стереометрический набор, наборы геометрических моделей и фигур с разверткой).

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы дисциплины библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные учебники и разработанные в комплекте с ними учебные пособия (при наличии), допущенные к использованию при реализации образовательных программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования<sup>10</sup>

При реализации программы дисциплины возможно использование электронных образовательных ресурсов, допущенных к использованию при реализации образовательных программ среднего общего образования<sup>11</sup>.

---

#### 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.

| Общая/профессиональная компетенция                                                                                                                                                              | Раздел/Тема                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Тип оценочных мероприятий                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам                                                                                        | Тема 1.1, 1.2П-о/с <sup>12</sup> , 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6.<br>Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9.<br>Темы 3.1 - 3.5, 3.6П-о/с, 3.7.<br>Темы 4.1 - 4.4, 4.5П-о/с, 4.6.<br>Темы 5.1, 5.2, 5.3П-о/с, 5.4, 5.5П-о/с, 5.6.<br>Темы 6.1 - 6.5, 6.6П-о/с, 6.7-6.9.<br>Темы 7.1, 7.2, 7.3П-о/с, 7.4 - 7.7. | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант<br>Представление результатов практических работ<br>Контрольная работа<br>Выполнение заданий промежуточной аттестации |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности                             | Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6.<br>Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9.<br>Темы 3.1 - 3.5, 3.6П-о/с, 3.7.<br>Темы 4.1 - 4.4, 4.5П-о/с, 4.6.<br>Темы 5.1, 5.2, 5.3П-о/с, 5.4, 5.5П-о/с, 5.6.<br>Темы 6.1 - 6.5, 6.6П-о/с, 6.7-6.9.<br>Темы 7.1, 7.2, 7.3П-о/с, 7.4 - 7.7                 | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант<br>Представление результатов практических работ<br>Контрольная работа<br>Выполнение заданий промежуточной аттестации |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности | Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6.<br>Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9.<br>Темы 3.1 - 3.5, 3.6П-о/с, 3.7.<br>Темы 4.1 - 4.4, 4.5П-о/с, 4.6.                                                                                                                                             | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант<br>Представление результатов практических работ<br>Контрольная работа                                                |

<sup>12</sup> Профессиональное ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)

|                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| в различных жизненных ситуациях                                                                                                                                                                                                                                            | Темы 6.1 - 6.5, 6.6П-о/с, 6.7-6.9.<br>Темы 7.1, 7.2, 7.3П-о/с, 7.4 - 7.7                                                                                                                                        | Выполнение заданий промежуточной аттестации                                                                                                                                 |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде                                                                                                                                                                                                      | Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6.<br>Темы 4.1 - 4.4, 4.5П-о/с, 4.6.<br>Темы 5.1, 5.2, 5.3П-о/с, 5.4, 5.5П-о/с, 5.6.<br>Темы 6.1 - 6.5, 6.6П-о/с, 6.7-6.9.<br>Темы 7.1, 7.2, 7.3П-о/с, 7.4 - 7.7 | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант<br>Представление результатов практических работ<br>Контрольная работа<br>Выполнение заданий промежуточной аттестации |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста                                                                                                               | Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6.<br>Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9.<br>Темы 3.1 - 3.5, 3.6П-о/с, 3.7.<br>Темы 4.1 - 4.4, 4.5П-о/с, 4.6.<br>Темы 5.1, 5.2, 5.3П-о/с, 5.4, 5.5П-о/с, 5.6          | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант<br>Представление результатов практических работ<br>Контрольная работа<br>Выполнение заданий промежуточной аттестации |
| 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 | Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6.<br>Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9.<br>Темы 4.1 - 4.4, 4.5П-о/с, 4.6.<br>Темы 5.1, 5.2, 5.3П-о/с, 5.4, 5.5П-о/с, 5.6.<br>Темы 7.1, 7.2, 7.3П-о/с, 7.4 - 7.7     | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант<br>Представление результатов практических работ<br>Контрольная работа<br>Выполнение заданий промежуточной аттестации |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                                                                             | Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6.<br>Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9.<br>Темы 3.1 - 3.5, 3.6П-о/с, 3.7.<br>Темы 5.1, 5.2, 5.3П-о/с, 5.4, 5.5П-о/с, 5.6.<br>Темы 6.1 - 6.5, 6.6П-о/с, 6.7-6.9      | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант<br>Представление результатов практических работ<br>Контрольная работа<br>Выполнение заданий промежуточной аттестации |
| <b>ПК 1.1.</b>                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                 | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант<br>Представление                                                                                                     |

|                        |  |                                                                                                                                                                             |
|------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        |  | результатов практических работ<br>Контрольная работа<br>Выполнение заданий промежуточной аттестации                                                                         |
| <b>ПК 1.2</b>          |  | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант<br>Представление результатов практических работ<br>Контрольная работа<br>Выполнение заданий промежуточной аттестации |
| <b>ПК 1.4</b>          |  | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант<br>Представление результатов практических работ<br>Контрольная работа<br>Выполнение заданий промежуточной аттестации |
| <b>ПК 2.2. – 2.4</b>   |  | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант<br>Представление результатов практических работ<br>Контрольная работа<br>Выполнение заданий промежуточной аттестации |
| <b>ПК 2.5 – ПК 2.8</b> |  | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант<br>Представление результатов практических работ<br>Контрольная работа<br>Выполнение заданий промежуточной аттестации |
| <b>ПК 3.1.-3.7</b>     |  | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант<br>Представление результатов практических работ<br>Контрольная работа<br>Выполнение заданий промежуточной аттестации |

|                     |  |                                                                                                                                                                                         |
|---------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                     |  | аттестации                                                                                                                                                                              |
| <b>ПК 4.1 – 4.6</b> |  | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант<br>Представление<br>результатов практических<br>работ<br>Контрольная работа<br>Выполнение заданий<br>промежуточной<br>аттестации |
| <b>ПК 5.1 – 5.6</b> |  | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант<br>Представление<br>результатов практических<br>работ<br>Контрольная работа<br>Выполнение заданий<br>промежуточной<br>аттестации |
| <b>ПК6.1 – 6.5</b>  |  | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант<br>Представление<br>результатов практических<br>работ<br>Контрольная работа<br>Выполнение заданий<br>промежуточной<br>аттестации |

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СТРОГАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОУД.04 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности  
**43.02.15. Поварское и кондитерское дело**

Очер, 2025

Составитель: Лунегова Татьяна Николаевна, преподаватель первой категории ГБПОУ «Строгановский колледж»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565; примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования Протокол № 14 от «30» сентября 2022 г.; приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрированного 12.07.2023 № 74228)

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации программы учебной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины



# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД. 04 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

## **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Общеобразовательная дисциплина ОУД. 04 Иностранный язык является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины ОУД. 09 История:**

### **1.2.1. Цель дисциплины**

Цель дисциплины «Иностранный язык»:

- понимание иностранного языка как средства межличностного и профессионального общения, инструмента познания, самообразования, социализации и самореализации в полиязычном и поликультурном мире;
- формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно – познавательной;
- развитие национального самосознания, общечеловеческих ценностей, стремления к лучшему пониманию культуры своего народа и народов стран изучаемого языка. Дисциплина «Иностранный язык» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций

| Код и наименование формируемых компетенций                                                               | Планируемые результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                          | Общие (личностные и метапредметные)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Дисциплинарные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> </ul> | <p>- владеть основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка; Современный мир профессий. Ценностные ориентиры молодежи в современном обществе. Деловое общение. Проблемы современной цивилизации. Россия и мир: вклад России в мировую культуру, науку, технику</p> <p>говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 10 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка;</p> <p>- создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика,</p> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul> | <p>повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 17-18 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 17-18 фраз результаты выполненной проектной работы;</p> <p>- аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 3,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации;</p> <p>- смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 700-900 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию;</p> <p>письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка;</p> <p>- писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, график,</p> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>диаграмму и/или прочитанный/прослушанный текст объемом до 250 слов; комментировать информацию, высказывание, цитату, пословицу с выражением и аргументацией своего мнения;</p> <p>- владеть фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера;</p> <p>- знать и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений;</p> <p>выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;</p> <p>- владеть навыками распознавания и употребления в</p> |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>устной и письменной речи не менее 1650 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;</p> <p>- владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей;</p> <p>- владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении;</p> <p>- владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении -</p> |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                             | <p>переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку;</p> <p>- уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);</p> <p>- иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме;</p> <p>-осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка.</p> |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные | <p>В области ценности научного познания:</p> <p>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в</p> | <p>- владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <p>поликультурном мире;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</li> </ul> | <p>наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку;</li> <li>- уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);</li> <li>- иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том</li> </ul> |
|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>числе информационно-справочные системы в электронной форме</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> <li>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</li> <li>б) совместная деятельность: <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> </li> <li>Овладение универсальными регулятивными действиями:</li> <li>г) принятие себя и других людей: <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей</li> </ul> </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы;</li> <li>- иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме;</li> </ul> |



|                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                     | <p>на ошибки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы;</li> <li>- иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>числе информационно-справочные системы в электронной форме;</p> <p>осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых,</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</li> <li>- принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>- правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;</li> <li>- правила оформления актов проработки,</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>- комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки</li> </ul> |

|                                                                                                 |                                                                                                               |                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | составления технологической документации по ее результатам;<br>- правила расчета себестоимости полуфабрикатов | (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации. |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| <b>Вид учебной работы</b>                                                         | <b><i>Объем в часах</i></b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Объем образовательной программы дисциплины</b>                                 | <b>120</b>                  |
| <b>в т.ч.</b>                                                                     |                             |
| <b>Основное содержание</b>                                                        | <b>118</b>                  |
| теоретическое обучение                                                            | 66                          |
| практические занятия                                                              | 52                          |
| <b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> | <b>36</b>                   |
| <b>в т. ч.:</b>                                                                   |                             |
| теоретическое обучение                                                            | -                           |
| практические занятия                                                              | 36                          |
| <b>Индивидуальный проект (да/нет)**</b>                                           | нет                         |
| <b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>                        | <b>2</b>                    |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОУД.04 Иностранный язык

| Наименование разделов и тем                                                                          | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Объем часов | Коды компетенций                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------|
| 1                                                                                                    | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 3           | 4                                  |
| Раздел 1. Вводно-коррективный курс                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 12          | ОК. 01<br>ОК. 02<br>ОК.04<br>ОК.05 |
| Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества) | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 4           |                                    |
|                                                                                                      | Фонетический материал - основные звуки и интонаемы английского языка; - основные способы написания слов на основе знания правил правописания; - совершенствование орфографических навыков. Лексический материал по теме. Грамматический материал: - 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. |             |                                    |
| Тема 1.2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе                               | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 4           |                                    |
|                                                                                                      | Лексический материал по теме: - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования. Грамматический материал: - модальные глаголы, их эквиваленты; - предложения с оборотом there is/are; - сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but. - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite                                                                                                                                                                     |             |                                    |
|                                                                                                      | <b>Практическое занятие:</b> составление монолога на темы:<br>1. Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 4           | ОК. 01<br>ОК. 02<br>ОК.04          |

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------|
|                                                                                  | 2. Я и моя семья.<br>3. Мои друзья, занятия.<br>4. Внешность, личностные качества.<br>5. Повседневная жизнь.                                                                                                                                                                                                                                                                   |           | OK.05                              |
| <b>Раздел 2. Развивающий курс</b>                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>70</b> |                                    |
| <b>Тема 2.1.</b> Повседневная жизнь, условия жизни, учебный день, выходной день. | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 4         | OK. 01<br>OK. 02<br>OK.04<br>OK.05 |
|                                                                                  | Лексический материал по теме. Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. - артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. |           |                                    |
|                                                                                  | <i><b>Практическое занятие:</b></i> Распорядок дня. Занятия в выходной день. Хобби.                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 4         | OK. 01<br>OK. 02<br>OK.04<br>OK.05 |
| <b>Тема 2.2.</b> Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни                 | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 4         | OK. 01<br>OK. 02<br>OK.04<br>OK.05 |
|                                                                                  | Лексический материал по теме. Грамматический материал: - числительные; - система модальности.; 12 - образование и употребление глаголов в Past, Future Simple/Indefinite.                                                                                                                                                                                                      |           |                                    |
| <b>Тема 2.3.</b> Город, деревня, инфраструктура.                                 | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 4         | OK. 01<br>OK. 02<br>OK.04<br>OK.05 |
|                                                                                  | Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.                                                                                                                                                                                                                                        |           |                                    |
|                                                                                  | <i><b>Практическое занятие:</b></i> Как спросить и указать дорогу. Описание здания. Интерьер. Описание колледжа здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование.                                                                                                                                                                                                      | 4         | OK. 01<br>OK. 02<br>OK.04          |

|                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------------------------------------------------------|
|                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   | OK.05                                                          |
| <b>Тема 2.4.</b> Досуг.                                                                   | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 4 | OK. 01<br>OK. 02<br>OK.04<br>OK.05                             |
|                                                                                           | Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, - использование глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем - придаточные предложения времени и условия (if, when).                                                                                                                                                                                                                |   |                                                                |
| <b>Тема 2.5.</b> Новости, средства массовой информации                                    | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 6 | OK. 01<br>OK. 02<br>OK.04<br>OK.05                             |
|                                                                                           | Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present Continuous/Progressive, Present Perfect; - местоимения: указательные (this/these, that/those) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные.                                                                                                                                                                                                                |   |                                                                |
| <b>Тема 2.6.</b> Природа и человек (климат, природа и экология)                           | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 4 | OK. 01<br>OK. 02<br>OK.04<br>OK.05                             |
|                                                                                           | Лексический материал по теме. Грамматический материал: - сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why; - понятие согласования времен и косвенная речь. - неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. - имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. - наречия в сравнительной и превосходной степенях, неопределенные наречия, производные от some, any, every |   |                                                                |
| <b>Тема 2.7.</b> Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование. | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 4 | OK. 01<br>OK. 02<br>OK.04<br>OK.05<br>ПК 1.4. ПК 2.8<br>ПК 3.7 |
|                                                                                           | Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive. - инфинитив и инфинитивные обороты и способы передачи их значений на родном языке. - признаки и значения слов и словосочетаний с формами на -ing без обязательного различия их функций                                                                                                                                                                                |   |                                                                |
| <b>Тема 2.8.</b> Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и                | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 4 | OK. 01<br>OK. 02<br>OK.04                                      |
|                                                                                           | Лексический материал по теме. Грамматический материал:<br>- предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |                                                                |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------------------------------------------------------|
| праздники                                                                                       | сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; - предложения с союзами neither...nor, either...or; - дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке                                                                                                                                                          |   | ОК.05<br>ПК 1.4. ПК 2.8<br>ПК 3.7                              |
|                                                                                                 | <b>Практическое занятие:</b> работа с текстами по темам, составление монолога.<br>1. Великобритания (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).<br>2. Великобритания (крупные города, достопримечательности).<br>3. США (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).<br>4. США (крупные города, достопримечательности). | 4 | ОК. 01<br>ОК. 02<br>ОК.04<br>ОК.05                             |
| <b>Тема 2.9.</b> Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения). | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 4 | ОК. 01<br>ОК. 02<br>ОК.04<br>ОК.05<br>ПК 1.4. ПК 2.8<br>ПК 3.7 |
|                                                                                                 | Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive; -сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French.                                                                                                                                                                                                                                        |   |                                                                |
| <b>Тема 2.10.</b> Научно-технический прогресс                                                   | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 4 | ОК. 01<br>ОК. 02<br>ОК.04<br>ОК.05                             |
|                                                                                                 | Лексический материал по теме. Грамматический материал: - предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; -сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; -сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French; Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive.                                                                                           |   |                                                                |
| <b>Тема 2.11.</b> Профессия, карьера                                                            | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 4 | ОК. 01<br>ОК. 02<br>ОК.04<br>ОК.05<br>ПК 1.4. ПК 2.8           |
|                                                                                                 | Лексический материал по теме. Грамматический материал для продуктивного усвоения: - распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения; - систематизация знаний о сложносочиненных и                                                                                                                                                                                                                                          |   |                                                                |



|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------|
|                                                                                                                                                 | сложноподчиненных предложениях, в том числе условных предложениях (Conditional I, II, III)                                                                                                                                                                                                                                                         |    | ПК 3.7                             |
| <b>Тема 2.12.</b> Отдых, каникулы, отпуск. Туризм.                                                                                              | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 4  | ОК. 01<br>ОК. 02<br>ОК.04<br>ОК.05 |
|                                                                                                                                                 | Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Continuous; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.                                                                                                                                       |    |                                    |
| <b>Тема 2.13.</b> Искусство и развлечения                                                                                                       | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 4  | ОК. 01<br>ОК. 02<br>ОК.04<br>ОК.05 |
|                                                                                                                                                 | Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге.                                                                                                                                                                                                                                                           |    |                                    |
| <b>Тема 2.14.</b> Государственное устройство, правовые институты                                                                                | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 4  | ОК. 01<br>ОК. 02<br>ОК.04<br>ОК.05 |
|                                                                                                                                                 | Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке. Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на – ing без обязательного различения их функций. |    |                                    |
| <b>Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 36 |                                    |
| <b>Тема 3.1.</b> Приготовление                                                                                                                  | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    | ОК. 01                             |

|                                            |                                                     |            |                |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------|----------------|
| пищи и обслуживание в организациях питания | <b>Практические занятия:</b>                        | 4          | ОК. 02         |
|                                            | 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки. | 4          | ОК.04          |
|                                            | 2. Типы организаций питания и работа персонала.     | 4          | ОК.05          |
|                                            | 3. Составление меню, названия блюд.                 | 4          | ПК 1.4. ПК 2.8 |
|                                            | 4. Кухня, производственные помещения, оборудование. | 4          | ПК 3.7         |
|                                            | 5. Кухонная столовая и барная посуда.               | 4          |                |
|                                            | 6. Обслуживание посетителей в ресторане.            | 4          |                |
|                                            | 7. Система закупок продуктов и их хранения.         | 4          |                |
|                                            | 8. Организация работы официанта и бармена           | 4          |                |
|                                            | 9. Кухня народов мира.                              |            |                |
| <b>Дифференцированный зачет</b>            |                                                     | <b>2</b>   |                |
| <b>Всего:</b>                              |                                                     | <b>120</b> |                |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **ОУД. 04 Иностранный язык**

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

Кабинет иностранного языка, оснащён следующим оборудованием:

- рабочее место преподавателя, оснащенное ПК либо ноутбуком с лицензионным ПО, рабочие места по количеству обучающихся.

Технические средства обучения:

- интерактивная доска, комплект презентационных материалов по тематике дисциплины на иностранном

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

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

1. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – Москва: Академия, 2021. – 320 с.

2. Английский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/А.П.Голубев, Н.В.Балюк, И.Б.Смирнова – 20-е изд., испр. и доп. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 368 с.

3. Безкоровайная Г.Т. Planet of English: Учебник английского языка: учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / Г.Т. Безкоровайная и др. – Москва: Академия, 2021. – 256 с.

4. Гончарова, Т.А., Английский язык для профессии «Повар-кондитер» : учебное пособие / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. — Москва : КноРус, 2021. — 267 с. — ISBN 978-5-406-02469-0. — URL:<https://book.ru/book/936236> (дата обращения: 29.01.2022). — Текст : электронный.

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

1. Гарагуля С.И. Английский язык для студентов технических колледжей. Ростов –на-Дону: «Феникс», 2021. - 509с.

2. Кузьменкова Ю. Б. Английский язык. Основы разговорной практики : учебник для спо / Ю. Б. Кузьменкова, А. П. Кузьменков. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 184 с.

3. Кузьменкова Ю. Б. Английский язык. Основы разговорной практики : учебник для спо / Ю. Б. Кузьменкова, А. П. Кузьменков. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 184 с. — ISBN 978-5- 8114-7946-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/178059> (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Кузьменкова Ю. Б. Английский язык. Основы разговорной практики. Книга для преподавателя : учебник для спо / Ю. Б. Кузьменкова, А. П. Кузьменков. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 132 с.

5. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 1 : учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и 18 доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09890-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471034> (дата обращения: 01.11.2021).

6. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 2 : учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 254 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09927-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471035> (дата обращения: 01.11.2021).

7. Малецкая О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 136 с. — ISBN 978-5-8114- 8057-9.

8. Малецкая О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 136 с. — ISBN 978-5-8114- 8057-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171416> (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Шматкова Л. Англо-русский тематический словарь : учебно-практическое пособие для спо / Л. Шматкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 260 с. 10. Шматкова Л. Англо-русский тематический словарь : учебно-практическое пособие для спо / Л. Шматкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 260 с. — ISBN 978-5-8114-8511-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/183209> (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авторизованных пользователей.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ 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.

| Общая/профессиональная компетенция                                                                                                                                  | Раздел/Тема                                    | Тип оценочных мероприятий                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам                                                            | P.1 т. 1-2;<br>P.2 т.1-14;<br>P.3 т.1 + пр/ор. | Диагностическая работа<br>Контрольная работа<br>Самооценка и<br>взаимооценка Презентация<br>мини проектов                          |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | P.1 т. 1-2;<br>P.2 т.1-14;<br>P.3 т.1 + пр/ор. | Устный и письменный<br>опрос<br>Результаты выполнения<br>учебных заданий<br>Разработка маршрута<br>образовательного<br>путешествия |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде                                                                                               | P.1 т. 1-2;<br>P.2 т.1-14;<br>P.3 т.1 + пр/ор. | Тестирование<br>Аудирование<br>Работа с текстами                                                                                   |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста        | P.1 т. 1-2;<br>P.2 т.1-14;<br>P.3 т.1 + пр/ор. | Практические работы<br>Промежуточная<br>аттестация<br>(дифференцированный<br>зачет)                                                |
| ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию                                                                                                                          | P.1 т. 1-2;<br>P.2 т.1-14;                     | Диагностическая работа<br>Контрольная работа                                                                                       |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> | <p>Р.3 т.1 + пр/ор.</p> | <p>Самооценка и<br/>взаимооценка Презентация<br/>мини проектов<br/>Устный и письменный<br/>опрос Результаты<br/>выполнения учебных<br/>заданий Разработка<br/>маршрута<br/>образовательного<br/>путешествия Практические<br/>работы<br/>Тестирование<br/>Аудирование<br/>Работа с текстами<br/>Промежуточная<br/>аттестация<br/>(дифференцированный<br/>зачет)</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СТРОГАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОУД.05 ИНФОРМАТИКА**

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности

**43.02.15. Поварское и кондитерское дело**

**Очер, 2025**

Составитель: Лунегова Т. Н., преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ «Строгановский колледж»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565; примерной рабочей программы общего гуманитарного и социально-экономического цикла «Информатика» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования Протокол № 14 от «30» сентября 2022 г.; приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрированного 12.07.2023 № 74228)

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общеобразовательная дисциплина «Информатика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## 1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

### 1.2.1. Цели дисциплины

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.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК: ОК 01, ОК 02, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.2.

| Код и наименование формируемых компетенций | Планируемые результаты освоения дисциплины |                |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------|
|                                            | Общие                                      | Дисциплинарные |

|                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> | <p><b>В части трудового воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>а) базовые логические действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать угрозу информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет;</li> <li>- уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий</li> </ul> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                             | <p>сравнения, классификации и обобщения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p><b>б) базовые исследовательские действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul> | <p>искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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 арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива;</li> </ul> |
| <p>ОК 02.</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> | <p><b>В области ценности научного познания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владеть методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные,</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>взаимодействия между людьми и познания мира;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>в) работа с информацией:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul> | <p>приводить примеры источников их получения и направления использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;</li> <li>- иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;</li> <li>- понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; уметь определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;</li> <li>- уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;</li> <li>- владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа;</li> <li>- уметь читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, 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</li> </ul> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>качестве подпрограмм (процедур, функций);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений);</li> <li>- уметь использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде;</li> <li>- уметь классифицировать основные задачи анализа данных (прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений); понимать последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов;</li> <li>- иметь представления о базовых принципах организации и функционирования компьютерных сетей;</li> <li>- уметь определять среднюю скорость передачи данных, оценивать изменение времени передачи при изменении информационного объема данных и характеристик канала связи;</li> <li>- уметь строить код, обеспечивающий наименьшую возможную среднюю длину сообщения при известной частоте символов; пояснять принципы работы простых алгоритмов сжатия данных;</li> <li>- уметь использовать при решении задач свойства позиционной записи чисел, алгоритмы построения записи числа в</li> </ul> |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>позиционной системе счисления с заданным основанием и построения числа по строке, содержащей запись этого числа в позиционной системе счисления с заданным основанием; уметь выполнять арифметические операции в позиционных системах счисления; умение строить логическое выражение в дизъюнктивной и конъюнктивной нормальных формах по заданной таблице истинности; исследовать область истинности высказывания, содержащего переменные; решать несложные логические уравнения; уметь решать алгоритмические задачи, связанные с анализом графов (задачи построения оптимального пути между вершинами графа, определения количества различных путей между вершинами ориентированного ациклического графа); уметь использовать деревья при анализе и построении кодов и для представления арифметических выражений, при решении задач поиска и сортировки; уметь строить дерево игры по заданному алгоритму; разрабатывать и обосновывать выигрышную стратегию игры;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать базовые алгоритмы обработки числовой и текстовой информации (запись чисел в позиционной системе счисления, делимость целых чисел; нахождение всех простых чисел в заданном диапазоне; обработка многоразрядных целых чисел; анализ символьных строк и других), алгоритмов поиска и сортировки; умение определять сложность изучаемых в курсе базовых алгоритмов (суммирование элементов массива, сортировка массива, переборные алгоритмы, двоичный поиск) и приводить примеры нескольких алгоритмов разной сложности для решения одной задачи;</li> <li>- владеть универсальным языком программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#), представлениями о базовых типах данных и структурах данных; умение использовать основные управляющие конструкции; уметь осуществлять анализ предложенной программы: определять результаты работы программы при заданных исходных данных; определять, при каких исходных данных возможно получение указанных результатов; выявлять данные, которые могут привести к ошибке в работе</li> </ul> |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p>программы; формулировать предложения по улучшению программного кода;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь разрабатывать и реализовывать в виде программ базовые алгоритмы; использовать в программах данные различных типов с учетом ограничений на диапазон их возможных значений, применять при решении задач структуры данных (списки, словари, стеки, очереди, деревья); применять стандартные и собственные подпрограммы для обработки числовых данных и символьных строк; использовать при разработке программ библиотеки подпрограмм; знать функциональные возможности инструментальных средств среды разработки; умение использовать средства отладки программ в среде программирования; умение документировать программы;</li> <li>- уметь создавать веб-страницы; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая выбор оптимального решения, подбор линии тренда, решение задач прогнозирования); владеть основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними; использовать табличные (реляционные) базы данных и справочные системы</li> </ul> |
| <p>ПК 1.4.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть 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»; владение методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;</li> <li>- понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <p>ПК 2.8.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых,</p>                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| региональных с<br>учетом<br>потребностей<br>различных<br>категорий<br>потребителей,<br>видов и форм<br>обслуживания.                                                                                                                                                                    |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;</li> <li>- понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;</li> <li>- уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений);</li> </ul> |
| ПК 3.7.<br>Осуществлять<br>разработку,<br>адаптацию<br>рецептур<br>холодных блюд,<br>кулинарных<br>изделий, закусок, в<br>том числе<br>авторских,<br>брендовых,<br>региональных с<br>учетом<br>потребностей<br>различных<br>категорий<br>потребителей,<br>видов и форм<br>обслуживания. |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| ПК 4.6.<br>Осуществлять<br>разработку,<br>адаптацию<br>рецептур<br>холодных и<br>горячих десертов,<br>напитков, в том<br>числе авторских,<br>брендовых,<br>региональных с<br>учетом<br>потребностей<br>различных<br>категорий<br>потребителей,<br>видов и форм<br>обслуживания.         |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| ПК 5.6.<br>Осуществлять<br>разработку,<br>адаптацию<br>рецептур<br>хлебобулочных,                                                                                                                                                                                                       |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |



|                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. | -- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;<br>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;<br>- 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; | - понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;<br>- уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;<br>- понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;<br>- иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений |

**1.3.** Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем ОП - 136 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 136 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы                                                                | Объем в часах |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Объем образовательной программы дисциплины</b>                                 | <b>110</b>    |
| <b>Основное содержание</b>                                                        | <b>108</b>    |
| в т. ч.:                                                                          |               |
| теоретическое обучение                                                            | 34            |
| практические занятия                                                              | 38            |
| <b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладных модулей)</b> | <b>36</b>     |
| <b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>                        | <b>2</b>      |

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины «ИНФОРМАТИКА»

| Наименование разделов и тем                                        | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и Практическая работа, прикладной модуль (при наличии)                                                                                                                   | Объем часов | Формируемые компетенции |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------|
| <b>РАЗДЕЛ 1. ИНФОРМАЦИЯ И ИНФОРМАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ЧЕЛОВЕКА</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                   |             |                         |
| <b>Тема 1.1. Информация и информационные процессы</b>              | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                              | 1           | ОК 02                   |
|                                                                    | 1 Информация и информационные процессы                                                                                                                                                                                                                            | 1           |                         |
| <b>Тема 1.2. Подходы к измерению информации</b>                    | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                              | 3           | ОК 02                   |
|                                                                    | 1 Подходы к измерению информации                                                                                                                                                                                                                                  | 1           |                         |
|                                                                    | <b>Практическая работа</b>                                                                                                                                                                                                                                        | 2           |                         |
|                                                                    | 1 Определение объемов различных носителей информации                                                                                                                                                                                                              | 2           |                         |
| <b>Тема 1.3. Компьютер и цифровое представление информации.</b>    | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                              | 1           | ОК 02                   |
|                                                                    | 1 Компьютер и цифровое представление информации.                                                                                                                                                                                                                  | 1           |                         |
| <b>Тема 1.4. Системы счисления</b>                                 | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                              | 3           | ОК 02                   |
|                                                                    | <b>Практическая работа</b>                                                                                                                                                                                                                                        | 1           |                         |
|                                                                    | 2 Перевод числа из десятичной 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. | 1           |                         |
|                                                                    | <b>Практическая работа</b>                                                                                                                                                                                                                                        | 2           |                         |
|                                                                    | 3 Перевод числа из десятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС, арифметические действия в разных СС.                                                                                                  | 2           |                         |
|                                                                    | <b>Практическая работа</b>                                                                                                                                                                                                                                        | 2           |                         |
|                                                                    | 4 Основные понятия алгебры логики: высказывание, логические операции, построение таблицы истинности логического выражения. Построение таблицы истинности логического выражения                                                                                    | 2           |                         |
|                                                                    | 1 Построение таблицы истинности логического выражения                                                                                                                                                                                                             | 1           |                         |
|                                                                    | <b>Практическая работа</b>                                                                                                                                                                                                                                        | 2           |                         |
|                                                                    | 5 Поиск информации профессионального содержания                                                                                                                                                                                                                   | 2           |                         |
|                                                                    | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                              | 4           | ОК 01                   |
|                                                                    | <b>Практическая работа</b>                                                                                                                                                                                                                                        | 2           | ОК 02                   |

|                                                                   |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |       |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|
| <b>Тема 1.8. Сетевое хранение данных и цифрового контента</b>     | 6                                    | Сетевое хранение данных и цифрового контента. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных                                                                                                                                                                                          | 2 |       |
|                                                                   | 1                                    | 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 | 1 |       |
| <b>РАЗДЕЛ 2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММНЫХ СИСТЕМ И СЕРВИСОВ</b>      |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |       |
| <b>Тема 2.1. Обработка информации в текстовых процессорах</b>     | <b>Содержание учебного материала</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 4 | ОК 02 |
|                                                                   | 1                                    | Обработка информации в текстовых процессорах                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2 |       |
|                                                                   | <b>Практическая работа</b>           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 |       |
|                                                                   | 7                                    | Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования)                                                                                                                                                                                                                                       | 2 |       |
|                                                                   | <b>Практическая работа</b>           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 |       |
|                                                                   | 8                                    | Технологии создания текстовых документов                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1 |       |
|                                                                   | 9                                    | Технологии создания структурированных текстовых документов                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1 |       |
| <b>Тема 2.3. Компьютерная графика и мультимедиа</b>               | <b>Содержание учебного материала</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 | ОК 02 |
|                                                                   | <b>Практическая работа</b>           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 |       |
|                                                                   | 10                                   | Создание изображений в графических редакторах (ПО Gimp, Inkscape).                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1 |       |
|                                                                   | 11                                   | Программы по записи и редактирования звука (ПО АудиоМастер). Программы редактирования видео (ПО Movavi)                                                                                                                                                                                                                            | 1 |       |
|                                                                   | <b>Практическая работа</b>           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 4 |       |
|                                                                   | 12                                   | Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения)                                                                                                                                                                                                                                   | 2 |       |
|                                                                   | 13                                   | Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (обработка звука, монтаж видео)                                                                                                                                                                                                                                       | 2 |       |
|                                                                   | <b>Практическая работа</b>           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 |       |
|                                                                   | 14                                   | Создание презентаций                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2 |       |
|                                                                   | <b>Практическая работа</b>           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 |       |
| <b>Тема 2.6. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде</b> | 15                                   | Создание презентаций с интерактивными и мультимедийными объектами                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2 |       |
|                                                                   | <b>Содержание учебного материала</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 |       |

|                                                                  |                                            |                                                                                  |   |       |
|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---|-------|
| Тема 2.7. Гипертекстовое представление информации                | Практическая работа                        |                                                                                  | 2 | ОК 02 |
|                                                                  | 16                                         | Создание веб-страниц                                                             | 2 |       |
| РАЗДЕЛ 3. ИНФОРМАЦИОННОЕ МОДЕЛИРОВАНИЕ                           |                                            |                                                                                  |   |       |
| Тема 3.1. Модели и моделирование. Этапы моделирования            | Содержание учебного материала              |                                                                                  | 2 | ОК 02 |
|                                                                  | 1                                          | Модели и моделирование. Этапы моделирования                                      | 2 |       |
| Тема 3.2. Списки, графы, деревья                                 | Содержание учебного материала              |                                                                                  | 2 | ОК 02 |
|                                                                  | 1                                          | Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений | 2 |       |
|                                                                  | Содержание учебного материала              |                                                                                  | 7 |       |
|                                                                  | 1                                          | Математические модели в профессиональной области                                 | 2 |       |
|                                                                  | 2                                          | Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами                         | 2 |       |
|                                                                  | 3                                          | Элементы теории игр (выигрышная стратегия)                                       | 2 |       |
|                                                                  | Практическая работа                        |                                                                                  | 1 |       |
|                                                                  | 17                                         | Решение задач                                                                    | 1 |       |
| Тема 3.4. Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры | Содержание учебного материала              |                                                                                  | 5 | ОК 01 |
|                                                                  | 1                                          | Понятие алгоритма                                                                | 2 |       |
|                                                                  | 2                                          | Основные алгоритмические структуры                                               | 2 |       |
|                                                                  | Практическая работа                        |                                                                                  | 1 |       |
|                                                                  | 18                                         | Работа с алгоритмическими структурами                                            | 1 |       |
|                                                                  | Содержание учебного материала              |                                                                                  | 6 | ОК 02 |
|                                                                  | 1                                          | Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных     | 2 |       |
| Тема 3.6. Базы данных как модель предметной области              | Практическая работа                        |                                                                                  | 2 |       |
|                                                                  | 20                                         | Создание базы данных (таблицы, схемы данных)                                     | 1 |       |
|                                                                  | 21                                         | Создание базы данных (формы, запросы, отчеты)                                    | 1 |       |
| Тема 3.7. Технологии обработки информации в электронных таблицах | Содержание учебного материала              |                                                                                  | 3 | ОК 02 |
|                                                                  | 1                                          | Технологии обработки информации в электронных таблицах                           | 2 |       |
|                                                                  | Практическая работа                        |                                                                                  | 1 |       |
| Тема 3.8. Формулы и функции в электронных таблицах               | 22                                         | Технологии обработки информации в электронных таблицах.                          | 1 | ОК 02 |
|                                                                  | Содержание учебного материала              |                                                                                  | 2 |       |
|                                                                  | Практическая работа                        |                                                                                  | 2 |       |
| Тема 3.9. Визуализация                                           | 23                                         | Работа с формулами и функциями в электронных таблицах                            | 2 |       |
|                                                                  | Профессионально-ориентированное содержание |                                                                                  | 2 |       |

|                                                                                   |                                      |                                                                                      |           |                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------|
| данных в электронных таблицах                                                     | <b>Практическая работа</b>           |                                                                                      | 1         | ОК 02                                 |
|                                                                                   | 24                                   | Визуализация данных в электронных таблицах                                           | 1         |                                       |
|                                                                                   | <b>Содержание учебного материала</b> |                                                                                      | 5         |                                       |
|                                                                                   | 1                                    | Моделирование в электронных таблицах                                                 | 2         |                                       |
|                                                                                   | 2                                    | Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области) | 1         |                                       |
|                                                                                   | <b>Практическая работа</b>           |                                                                                      | 2         |                                       |
|                                                                                   | 25                                   | Моделирование задач из профессиональной области                                      | 2         |                                       |
| <b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> |                                      |                                                                                      |           |                                       |
| <b>ПРИКЛАДНОЙ МОДУЛЬ 1. ОСНОВЫ АНАЛИТИКИ И ВИЗУАЛИЗАЦИИ ДАННЫХ</b>                |                                      |                                                                                      | <b>36</b> |                                       |
| Тема 1.1. Модели данных                                                           | <b>Содержание учебного материала</b> |                                                                                      | <b>8</b>  | ОК 02<br>ПК1.4, 2.8, 3.7,<br>4.6, 5.6 |
|                                                                                   | 1                                    | Настройка Excel Power Pivot                                                          | 2         |                                       |
|                                                                                   | 2                                    | Модели данных                                                                        | 2         |                                       |
|                                                                                   | <b>Практическая работа</b>           |                                                                                      | 4         |                                       |
|                                                                                   | 1                                    | Табличное представление данных                                                       | 2         |                                       |
|                                                                                   | 2                                    | Экспорт данных                                                                       | 2         |                                       |
| Тема 1.2. Визуализация данных                                                     | <b>Содержание учебного материала</b> |                                                                                      | <b>10</b> | ОК 02<br>ПК1.4, 2.8, 3.7,<br>4.6, 5.6 |
|                                                                                   | 1                                    | Аналитический сервис Yandex DataLens: Общий обзор, возможности.                      | 2         |                                       |
|                                                                                   | 2                                    | Регистрация                                                                          | 2         |                                       |
|                                                                                   | 3                                    | Интерфейс.                                                                           | 2         |                                       |
|                                                                                   | <b>Практическая работа</b>           |                                                                                      | 4         |                                       |
|                                                                                   | 3                                    | Маркетплейс, подключение.                                                            | 2         |                                       |
|                                                                                   | 4                                    | Создание чартов и дашбордов                                                          | 2         |                                       |
| Тема 1.3. Потоки данных                                                           | <b>Содержание учебного материала</b> |                                                                                      | <b>8</b>  | ОК 02<br>ПК1.4, 2.8, 3.7,<br>4.6, 5.6 |
|                                                                                   | 1                                    | Аналитический сервис Yandex DataLens:                                                | 2         |                                       |
|                                                                                   | 2                                    | Потоки данных.                                                                       | 2         |                                       |
|                                                                                   | <b>Практическая работа</b>           |                                                                                      | 4         |                                       |
|                                                                                   | 5                                    | Подключение к счетчику                                                               | 2         |                                       |
|                                                                                   | 6                                    | Yandex метрики                                                                       | 2         |                                       |
| Тема 1.4 Принятие решений на основе данных                                        | <b>Содержание учебного материала</b> |                                                                                      | <b>8</b>  | ОК 02<br>ПК1.4, 2.8, 3.7,<br>4.6, 5.6 |
|                                                                                   | 1                                    | Аналитический сервис                                                                 | 2         |                                       |
|                                                                                   | 2                                    | Yandex DataLens                                                                      | 2         |                                       |
|                                                                                   | <b>Практическая работа</b>           |                                                                                      | 4         |                                       |

|                                                                       |                                      |                                                                                                                                                                          |           |                                       |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------|
|                                                                       | 7                                    | Принятие решений на основе данных.                                                                                                                                       | 2         |                                       |
| <b>Тема 1.5 Проектная работа. Кейс анализа данных</b>                 | <b>Содержание учебного материала</b> |                                                                                                                                                                          | <b>10</b> | ОК 02<br>ПК1.4, 2.8, 3.7,<br>4.6, 5.6 |
|                                                                       | <b>Практическая работа</b>           |                                                                                                                                                                          | <b>10</b> |                                       |
|                                                                       | 8                                    | Аналитический сервис Yandex DataLens:                                                                                                                                    | 2         |                                       |
|                                                                       | 9                                    | Кейс анализа данных                                                                                                                                                      | 2         |                                       |
| <b>ПРИКЛАДНОЙ МОДУЛЬ 2. АНАЛИТИКА И ВИЗУАЛИЗАЦИЯ ДАННЫХ НА PYTHON</b> |                                      |                                                                                                                                                                          | <b>26</b> |                                       |
| <b>Тема 2.1. Введение в язык программирования Python</b>              | <b>Содержание учебного материала</b> |                                                                                                                                                                          | <b>2</b>  | ОК 02<br>ПК 6.2                       |
|                                                                       | <b>Практическая работа</b>           |                                                                                                                                                                          | <b>2</b>  |                                       |
|                                                                       | 1                                    | Интерактивная среда программирование на Python. Ввод и вывод данных. Функции print(), input(). Типы данных. Математические операции с целыми и вещественными числами     | 2         |                                       |
|                                                                       | <b>Содержание учебного материала</b> |                                                                                                                                                                          | <b>4</b>  |                                       |
| <b>Тема 2.2. Основные алгоритмические конструкции на Python</b>       | <b>Практическая работа</b>           |                                                                                                                                                                          | <b>4</b>  |                                       |
|                                                                       | 2                                    | Понятие логических выражений и операций. Дизъюнкция, конъюнкция, отрицание. Таблица истинности.                                                                          | 2         |                                       |
|                                                                       | 3                                    | Проверка условия в Python. Синтаксис инструкций if, if-else, if-elif-else. Реализация циклических алгоритмов в Python. Функция range(). Синтаксис цикла for, цикла while | 2         |                                       |
|                                                                       | <b>Содержание учебного материала</b> |                                                                                                                                                                          | <b>2</b>  |                                       |
| <b>Тема 2.3. Работа со списками и словарями</b>                       | <b>Практическая работа</b>           |                                                                                                                                                                          | <b>4</b>  | ОК 02<br>ПК 6.2                       |
|                                                                       | 4                                    | Понятие списка в Python. Создание и считывание списков. Функции и методы списков.                                                                                        | 2         |                                       |
|                                                                       | 5                                    | Понятие словаря. Отличия словарей от списков. Создание словаря. Методы словарей.                                                                                         | 2         |                                       |
|                                                                       | Контрольная работа №1                |                                                                                                                                                                          | 2         |                                       |
|                                                                       | <b>Содержание учебного материала</b> |                                                                                                                                                                          | <b>2</b>  |                                       |
| <b>Тема 2.4. Аналитика данных на Python</b>                           | <b>Практическая работа</b>           |                                                                                                                                                                          | <b>2</b>  | ОК 02<br>ПК 6.2                       |
|                                                                       | 6                                    | Понятие данных, больших данных. Наборы данных. Платформа Kaggle.                                                                                                         | 2         |                                       |
|                                                                       | <b>Содержание учебного материала</b> |                                                                                                                                                                          | <b>2</b>  |                                       |
| <b>Тема 2.5. Анализ данных на практических примерах</b>               | <b>Практическая работа</b>           |                                                                                                                                                                          | <b>6</b>  | ОК 02<br>ПК 6.2                       |
|                                                                       | 7                                    | Понятие статистики, описательной статистики.                                                                                                                             | 2         |                                       |
|                                                                       | 8                                    | Описательный анализ данных.                                                                                                                                              | 2         |                                       |
|                                                                       | 9                                    | Основные описательные статистические величины (частота, среднее арифметическое, медиана, мода, размах, стандартное отклонение).                                          | 2         |                                       |
|                                                                       | <b>Содержание учебного материала</b> |                                                                                                                                                                          | <b>2</b>  |                                       |
| <b>Тема 2.6. Основы визуализации</b>                                  | <b>Практическая работа</b>           |                                                                                                                                                                          | <b>6</b>  | ОК 02<br>ПК 6.2                       |
|                                                                       | <b>Содержание учебного материала</b> |                                                                                                                                                                          | <b>2</b>  |                                       |

|                                                                                   |                               |                                                                                                                                                                              |     |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------|
| данных                                                                            | 10                            | Основные виды графиков (гистограммы, диаграммы рассеяния, диаграмма размаха, линейный график, круговая диаграмма, тепловые карты). Основные графические команды в Matplotlib | 2   |                 |
| Тема 2.7.<br>Проектная работа<br>«Анализ больших данных в профессиональной сфере» | Содержание учебного материала |                                                                                                                                                                              | 4   | ОК 02<br>ПК 6.2 |
|                                                                                   | Практическая работа           |                                                                                                                                                                              | 4   |                 |
|                                                                                   | 11                            | Характеристика основных этапов процесса анализа данных. Подготовка данных. Исследование и визуализация данных. Построение предсказательной модели.                           | 2   |                 |
|                                                                                   | 12                            | Интерпретация результатов анализа. Реализация основных этапов процесса анализа данных на примере набора данных из профессиональной сферы                                     | 2   |                 |
| ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ                                                          |                               |                                                                                                                                                                              | 2   |                 |
| ВСЕГО                                                                             |                               |                                                                                                                                                                              | 110 |                 |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Требования к минимальному материально-техническому обеспечению  
Реализация дисциплины требует наличия учебной компьютерной лаборатории информатики. Оборудование компьютерной лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

- компьютеры по количеству обучающихся;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
- системное и прикладное программное обеспечение;
- антивирусное программное обеспечение;
- специализированное программное обеспечение;
- мультимедиапроектор
- интерактивная доска/панель/экран.

**3.2.** Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### **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: Издательство Юрайт, 2024. — 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: Издательство Юрайт, 2025. — 126 с

#### **Электронные издания**

1. Информатика - 10 класс - Российская электронная школа ([resh.edu.ru](https://resh.edu.ru))
2. Информатика - 11 класс - Российская электронная школа ([resh.edu.ru](https://resh.edu.ru))
3. 3D моделирование для каждого - Российская электронная школа ([resh.edu.ru](https://resh.edu.ru))
4. Я класс
5. Урок цифры
6. Информатика и ИКТ. Тренировочные варианты для подготовки к ЕГЭ-2025 - ЯндексРепетитор
7. Информатика 10 класс. Видеоуроки - ЯндексРепетитор
8. Информатика 11 класс. Видеоуроки - ЯндексРепетитор
9. Анализ данных - Яндекс Практикум
10. Элективные онлайн курсы. Академия Яндекса
11. Информатика 10 класс - Медиалпортал. Портал образовательных и методических медиаматериалов
12. Информатика 11 класс - Медиалпортал. Портал образовательных и методических медиаматериалов
13. Академия искусственного интеллекта для школьников
14. Введение в программирование на языке Python. V1.7 - Онлайн-курсы



Образовательного центра Сириус

15. Введение в программирование на языке Python. V1.7 - Онлайн-курсы

Образовательного центра Сириус

16. Введение в машинное обучение - Онлайн-курсы Образовательного центра Сириус

17. Знакомство с искусственным интеллектом - Онлайн-курсы Образовательного центра Сириус

#### 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.

#### 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.

| Общая/<br>профессиональ<br>ная<br>компетенция | Раздел/Тема                                                                                                                                                                                                        | Тип оценочных мероприятий       |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| ОК 01                                         | Тема 1.6 Тема 1.9 Тема 3.5                                                                                                                                                                                         | Тестирование                    |
| ОК 02                                         | Тема 1.1 Тема 1.3 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 1.6 Тема 1.9                                                                                                                                                              |                                 |
| ОК 01                                         | Тема 1.7 Тема 1.8 Тема 2.2 Тема 3.4                                                                                                                                                                                | Выполнение практических заданий |
| ОК 02                                         | Тема 1.2 Тема 1.4 Тема 1.5<br>Тема 2.1 Тема 2.3 Тема 2.4<br>Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 3.3<br>Тема 1.7 Тема 1.8 Тема 2.2<br>Тема 3.6 Тема 3.7 Тема 3.8 Тема 3.9<br>Тема 3.10 Тема 3.11 Тема 3.12<br>Тема 3.13 | 20                              |
| ОК 02, ПК1.4, 2.8, 3.7, 4.6, 5.               | Тема 1.2 Тема 1.4 Тема 1.5 Тема 2.1<br>Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5<br>Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 3.3<br>Тема 1.7 Тема 1.8 Тема 2.2                                                                                      | Выполнение практических заданий |

|                                                             |                                                                                                                                                                                                                                |                                                   |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|                                                             | Тема 3.6 Тема 3.7 Тема 3.8 Тема<br>3.9 Тема 3.10 Тема 3.11 Тема<br><br>3.12 Тема 3.13                                                                                                                                          |                                                   |
| <b>ОК 02, ПК 6.2</b>                                        | Тема 1.2 Тема 1.4 Тема 1.5 Тема<br>2.1 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема<br><br>2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 3.3<br>Тема 1.7 Тема 1.8 Тема 2.2<br><br>Тема 3.6 Тема 3.7 Тема 3.8 Тема<br>3.9 Тема 3.10 Тема 3.11 Тема<br><br>3.12 Тема 3.13 | Выполнение<br>практических заданий                |
| <b>ОК 01, ОК 02,<br/>ПК1.4, 2.8, 3.7,<br/>4.6, 5.6, 6.2</b> | Тема 1.2 Тема 1.4 Тема 1.5 Тема<br>2.1 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема<br>2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 3.3<br>Тема 1.7 Тема 1.8 Тема 2.2<br>Тема 3.6 Тема 3.7 Тема 3.8 Тема<br>3.9 Тема 3.10 Тема 3.11 Тема<br>3.12 Тема 3.13             | Выполнение заданий<br>дифференцирова нного зачета |

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СТРОГАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**по учебной дисциплине**  
**ОУД. 06 «ФИЗИКА»**  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Составитель: Челпанова Е.В. мастер производственного обучения, ГБПОУ «Строгановский колледж»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации программы учебной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД. 06 «ФИЗИКА»

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

Учебная дисциплина **ОУД. 06 «ФИЗИКА»** является обязательной частью цикла обязательных учебных дисциплин основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

| Код ПК, ОК                                                                                                                                                  | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес                                                       | -Принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков.<br>Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь | Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях |
| ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности.                                                                                                                                                                                            | Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные                                                                                                                               |

|                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ок3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков. | Владение навыками познавательной, учебноисследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем. способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> | <p>- готовность и способность к образованию и саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - 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; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека</p> | <p>- овладеть умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы</p> |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Ок 08.<br/>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> | <p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В части физического воспитания:<br/>- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: -- 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; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень</p> | <p>- уметь использовать разнообразные формы и виды физической деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности.</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ПК 6.5.<br/>Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p> | <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - 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 В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное</p> | <p>- владеть основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебноисследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний;</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                           |  |
|--|-------------------------------------------|--|
|  | мышление при решении<br>жизненных проблем |  |
|--|-------------------------------------------|--|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы                                           | Объем в часах |
|--------------------------------------------------------------|---------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины           | 102           |
| в т.ч. в форме практической подготовки                       | 100           |
| Промежуточная аттестация (форма)<br>Дифференцированный зачет | 2             |

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОУД. 06 «ФИЗИКА»

| Наименование разделов и тем                        | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Объем часов | Коды компетенций                           |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------|
| 1                                                  | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 3           | 4                                          |
| <b>Введение. Физика и методы научного познания</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>2</b>    | ОК 03<br>ОК 05                             |
|                                                    | Физика — фундаментальная наука о природе. Естественно-научный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Физическая величина. Физические законы. Границы применимости физических законов и теорий. Принцип соответствия. Понятие о физической картине мира. Погрешности измерений физических величин | 2           |                                            |
| <b>Раздел 1. Механика</b>                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |             |                                            |
| <b>Тема 1.1 Основы кинематики</b>                  | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>4</b>    | ОК 01 ОК 02<br>ОК 04 ОК 05<br>ОК 07 ПК 6.5 |
|                                                    | Механическое движение и его виды. Материальная точка. Скалярные и векторные физические величины. Относительность механического движения. Система отсчета. Принцип относительности Галилея. Траектория. Путь. Перемещение. Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Уравнение движения. Мгновенная и средняя скорости. Ускорение. Прямолинейное движение с постоянным ускорением. Движение с постоянным ускорением свободного падения.                                | 2           |                                            |
|                                                    | <b>Практическая работа №1</b> Равномерное движение точки по окружности, угловая скорость. Центробежное ускорение. Кинематика абсолютно твердого тела                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2           |                                            |
| <b>Тема 1.2 Основы динамики</b>                    | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>4</b>    | ОК 01 ОК 02<br>ОК 04 ОК 05<br>ОК 07 ПК 6.5 |
|                                                    | Основная задача динамики. Сила. Масса. Законы механики Ньютона. Силы в природе. Сила тяжести и сила всемирного тяготения. Закон всемирного тяготения. Первая космическая скорость. Движение планет и малых тел Солнечной системы. Вес. Невесомость. Силы упругости. Силы трения                                                                                                                                                                                           | 2           |                                            |
|                                                    | <b>Практическая работа №2</b> Законы механики Ньютона. Силы в природе. Сила тяжести и сила всемирного тяготения.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2           |                                            |
|                                                    | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>3</b>    |                                            |

|                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |                                            |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------|
| <b>Тема 1.3<br/>Законы<br/>сохранения в<br/>механике</b>                | Импульс тела. Импульс силы. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Механическая работа и мощность. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Работа силы тяжести и силы упругости. Применение законов сохранения.                                                                                                                                                                                                                      | 2        | ОК 01 ОК 02<br>ОК 04 ОК 05<br>ОК 07 ПК 6.5 |
|                                                                         | <b>Практическая работа № 3</b> Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1        |                                            |
| <b>Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика</b>                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |                                            |
| <b>Тема 2.1<br/>Основы<br/>молекулярно-<br/>кинетической<br/>теории</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>5</b> | ОК 01 ОК 02<br>ОК 04 ОК 05<br>ОК 07 ПК 6.5 |
|                                                                         | Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Температура звезд. Скорости движения молекул и их измерение. Уравнение состояния идеального газа. Изопроцессы и их графики. Газовые законы | 1        |                                            |
|                                                                         | <b>Практическая работа № 4</b> Уравнение состояния идеального газа. Изопроцессы и их графики. Газовые законы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2        |                                            |
|                                                                         | <b>Лабораторные работы: № 1.</b> Изучение одного из изопроцессов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2        |                                            |
| <b>Тема 2.2<br/>Основы<br/>термодинамики</b>                            | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>6</b> | ОК 01 ОК 02<br>ОК 04 ОК 05<br>ОК 07 ПК 6.5 |
|                                                                         | Внутренняя энергия. Работа и теплопередача. Количество теплоты. Уравнение теплового баланса. Первоначало термодинамики. Адиабатный процесс. Второе начало термодинамики.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2        |                                            |
|                                                                         | <b>Практическая работа № 5</b> Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2        |                                            |
|                                                                         | <b>Практическая работа № 6</b> Охрана природы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2        |                                            |
| <b>Тема 2.3<br/>Агрегатные<br/>состояния<br/>вещества и</b>             | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>6</b> | ОК 01 ОК 02<br>ОК 04 ОК 05<br>ОК 07 ПК 6.5 |
|                                                                         | Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Относительная влажность воздуха. Приборы для определения влажности воздуха. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Характеристика жидкого состояния вещества. Ближний порядок. Поверхностное натяжение. Смачивание. Капиллярные явления                                                                                                                                                                            | 2        |                                            |

|                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |                                            |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------|
| фазовые переходы                                 | Практическая работа № 7 Характеристика твердого состояния вещества. Кристаллические и аморфные тела                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2 |                                            |
|                                                  | Лабораторные работы: 2. Определение влажности воздуха                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 |                                            |
| Тема 3.1<br>Электрическое поле                   | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 3 | ОК 01 ОК 02<br>ОК 04 ОК 05<br>ОК 07 ПК 6.5 |
|                                                  | Электрические заряды. Элементарный электрический заряд. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. Емкость. Конденсаторы. Энергия заряженного конденсатора. Применение конденсаторов | 1 |                                            |
|                                                  | Практическая работа № 8 Емкость. Конденсаторы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1 |                                            |
|                                                  | Практическая работа № 9 Энергия заряженного конденсатора. Применение конденсаторов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1 |                                            |
|                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |                                            |
| Тема 3.2<br>Законы постоянного тока              | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 9 | ОК 01 ОК 02<br>ОК 04 ОК 05<br>ОК 07 ПК 6.5 |
|                                                  | Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока. Электрическое сопротивление. Закон Ома для участка цепи. Параллельное и последовательное соединение проводников. Работа и мощность постоянного тока. Тепловое действие тока Закон Джоуля—Ленца. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи                                                                                                                                                      | 2 |                                            |
|                                                  | Практическая работа № 10 Электрическое сопротивление. Закон Ома для участка цепи.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2 |                                            |
|                                                  | Практическая работа № 11 Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1 |                                            |
|                                                  | Лабораторная работа: 3. Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2 |                                            |
|                                                  | Лабораторные работы: 4. Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2 |                                            |
| Тема 3.3<br>Электрический ток в различных средах | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 4 | ОК 01 ОК 02<br>ОК 04 ОК 05<br>ОК 07 ПК 6.5 |
|                                                  | Электрический ток в металлах, в электролитах, газах, в вакууме. Электролиз. Закон электролиза Фарадея. Виды газовых разрядов. Термоэлектронная эмиссия. Плазма. Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимости. Р-п переход. Полупроводниковые приборы. Применение полупроводников                                                                                                                                                                                            | 2 |                                            |
|                                                  | Практическая работа № 12 Электрический ток в металлах, в электролитах, газах, в вакууме                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2 |                                            |

|                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |          |                                            |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------|
| <b>Тема 3.4</b><br><b>Магнитное поле</b>                     | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>4</b> | ОК 01 ОК 02<br>ОК 04 ОК 05<br>ОК 07 ПК 6.5 |
|                                                              | Вектор индукции магнитного поля. Взаимодействие токов. Сила Ампера. Применение силы Ампера. Магнитный поток. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Применение силы Лоренца. Магнитные свойства вещества. Солнечная активность и её влияние на Землю. Магнитные бури                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>2</b> |                                            |
|                                                              | <b>Практическая работа № 13</b> Взаимодействие токов. Сила Ампера                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>2</b> |                                            |
| <b>Тема 3.5</b><br><b>Электро-магнитная индукция</b>         | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>8</b> | ОК 01 ОК 02<br>ОК 04 ОК 05<br>ОК 07 ПК 6.5 |
|                                                              | Явление электромагнитной индукции. Закон электромагнитной индукции. Правило Ленца. Вихревое электрическое поле. ЭДС индукции в движущихся проводниках. Явление самоиндукции. Индуктивность. Энергия магнитного поля тока.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>4</b> |                                            |
|                                                              | <b>Практическая работа № 14</b> Электромагнитное поле                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>2</b> |                                            |
|                                                              | <b>Лабораторные работы: 5.</b> Изучение явления электромагнитной индукции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>2</b> |                                            |
| <b>Раздел 4. Колебания и волны</b>                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |          |                                            |
| <b>Тема 4.1</b><br><b>Механические колебания и волны</b>     | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>4</b> | ОК 01 ОК 02<br>ОК 04 ОК 05<br>ОК 07 ПК 6.5 |
|                                                              | Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Превращение энергии при колебательном движении. Математический маятник. Пружинный маятник. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Звуковые волны. Ультразвук и его применение                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>2</b> |                                            |
|                                                              | <b>Практическая работа № 15</b> Гармонические колебания. Свободные механические колебания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>2</b> |                                            |
|                                                              | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |          |                                            |
| <b>Тема 4.2</b><br><b>Электромагнитные колебания и волны</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>6</b> | ОК 01 ОК 02<br>ОК 04 ОК 05<br>ОК 07 ПК 6.5 |
|                                                              | Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Период свободных электрических колебаний. Формула Томсона. Затухающие электромагнитные колебания. Вынужденные электрические колебания. Переменный ток. Резонанс в электрической цепи. Генератор переменного тока. Трансформаторы. Получение, передача и распределение электроэнергии. Электромагнитные волны. Свойства электромагнитных волн. Открытый колебательный контур. Опыты Г. Герца. Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Принцип радиосвязи. Применение электромагнитных волн | <b>2</b> |                                            |
|                                                              | <b>Практическая работа № 16</b> Свободные электромагнитные колебания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>2</b> |                                            |
|                                                              | <b>Практическая работа № 17</b> Электромагнитные волны                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>2</b> |                                            |
| <b>Раздел 5. Оптика</b>                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |          |                                            |

|                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |                                            |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------|
| <b>Тема 5.1</b><br><b>Природа света</b>                      | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 6 | ОК 01 ОК 02<br>ОК 04 ОК 05<br>ОК 07 ПК 6.5 |
|                                                              | Точечный источник света. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Принцип Гюйгенса. Солнечные и лунные затмения. Полное отражение.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 |                                            |
|                                                              | Линзы. Построение изображения в линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы. Телескопы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1 |                                            |
|                                                              | <b>Практическая работа № 18</b> Законы отражения и преломления света. Принцип Гюйгенса. Солнечные и лунные затмения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2 |                                            |
|                                                              | <b>Лабораторные работы: 6.</b> Определение показателя преломления стекла                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1 |                                            |
| <b>Тема 5.2</b><br><b>Волновые свойства света</b>            | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 8 | ОК 01 ОК 02<br>ОК 04 ОК 05<br>ОК 07 ПК 6.5 |
|                                                              | Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Поляроиды. Дисперсия света. Виды излучений. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Спектральный анализ. Спектральные классы звезд. Ультрафиолетовое излучение. Инфракрасное излучение. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства | 2 |                                            |
|                                                              | <b>Практическая работа № 19</b> Шкала электромагнитных излучений                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2 |                                            |
|                                                              | <b>Практическая работа № 20</b> Шкала электромагнитных излучений                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2 |                                            |
|                                                              | <b>Лабораторная работа 7.</b> Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2 |                                            |
| <b>Тема 5.3</b><br><b>Специальная теория относительности</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2 | ОК 01 ОК 02<br>ОК 04 ОК 05<br>ОК 07 ПК 6.5 |
|                                                              | Движение со скоростью света. Постулаты теории относительности и следствия из них. Инвариантность модуля скорости света в вакууме. Энергия покоя. Связь массы и энергии свободной частицы. Элементы релятивистской динамики                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2 |                                            |
| <b>Раздел 6. Квантовая физика</b>                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |                                            |
| <b>Тема 6.1</b><br><b>Квантовая оптика</b>                   | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 4 | ОК 01 ОК 02<br>ОК 04 ОК 05<br>ОК 07 ПК 6.5 |
|                                                              | Квантовая гипотеза Планка. Тепловое излучение. Корпускулярно-волновой дуализм. Фотоны. Гипотеза де Бройля о волновых свойствах частиц. Давление света. Химическое действие света. Опыты П.Н. Лебедева и Н.И. Вавилова. Фотоэффект                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2 |                                            |
|                                                              | <b>Практическая работа № 21</b> Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Применение фотоэффекта                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2 |                                            |
|                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |                                            |



|                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            |                                            |
|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------|
| <b>Тема 6.2</b><br><b>Физика атома и</b><br><b>атомного ядра</b>           | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 6          | ОК 01 ОК 02<br>ОК 04 ОК 05<br>ОК 07 ПК 6.5 |
|                                                                            | Развитие взглядов на строение вещества. Модели строения атомного ядра. Ядерная модель атома. Опыты Э. Резерфорда. Модель атома водорода по Н. Бору. Квантовые постулаты Бора. Лазеры. Радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Радиоактивные превращения. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Ядерная энергетика. Энергетический выход ядерных реакций. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Энергия звезд. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы | 2          |                                            |
|                                                                            | <b>Практическая работа № 22</b> Ядерные реакции. Ядерная энергетика                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 4          |                                            |
| <b>Раздел 7. Строение Вселенной</b>                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            |                                            |
| <b>Тема 7.1</b><br><b>Строение</b><br><b>Солнечной</b><br><b>системы</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2          | ОК 01 ОК 02<br>ОК 04 ОК 05<br>ОК 07 ПК 6.5 |
|                                                                            | Солнечная система: планеты и малые тела, система Земля—Луна                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2          |                                            |
| <b>Тема 7.2</b><br><b>Эволюция</b><br><b>Вселенной</b>                     | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 4          | ОК 01 ОК 02<br>ОК 04 ОК 05<br>ОК 07 ПК 6.5 |
|                                                                            | Строение и эволюция Солнца и звёзд. Классификация звёзд. Звёзды и источники их энергии. Галактика. Современные представления о строении и эволюции Вселенной                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2          |                                            |
|                                                                            | <b>Лабораторные работы:</b> 8. Изучение карты звездного неба                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2          |                                            |
| <b>Промежуточная аттестация (форма)</b><br><b>Дифференцированный зачет</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2          |                                            |
| <b>Всего:</b>                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>102</b> |                                            |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **ОУД. 06 «ФИЗИКА»**

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

Оборудование учебного кабинета:

1. Цифровая лаборатория по физике для учителя;
2. Цифровая лаборатория по физике для ученика;
3. Весы технические с разновесами;
4. Комплект для лабораторного практикума по оптике;
5. Комплект для лабораторного практикума по механике;
6. Комплект для лабораторного практикума по молекулярной физике и термодинамике;
7. Комплект для лабораторного практикума по электричеству (с генератором);
8. Комплект для изучения возобновляемых источников энергии (солнечной, ветровой энергии, био-, механической и термоэлектрической энергии);
9. Амперметр лабораторный;
10. Вольтметр лабораторный;
11. Колориметр с набором калориметрических тел;
12. Термометр лабораторный;
13. Комплект для изучения основ механики, пневматики и возобновляемых источников энергии;
14. Барометр-анероид;
15. Блок питания регулируемый;
16. Веб-камера на подвижном штативе;
17. Видеокамера для работы с оптическими приборами;
18. Генератор звуковой;
19. Гигрометр (психрометр);
20. Груз наборный;
21. Динамометр демонстрационный;
22. Комплект посуды демонстрационной с принадлежностями;
23. Манометр жидкостной демонстрационный;
24. Метр демонстрационный;
25. Микроскоп демонстрационный;
26. Насос вакуумный Комовского;
27. Столик подъемный;
28. Штатив демонстрационный физический;
29. Электроплитка;
30. Набор демонстрационный по механическим явлениям;
31. Набор демонстрационный по динамике вращательного движения;
32. Набор демонстрационный по механическим колебаниям;
33. Набор демонстрационный волновых явлений;
34. Ведерко Архимеда;
35. Маятник Максвелла;
36. Набор тел равного объема;
37. Набор тел равной массы;

38. Прибор для демонстрации атмосферного давления;
39. Призма, наклоняющаяся с отвесом;
40. Рычаг демонстрационный;
41. Сосуды сообщающиеся;
42. Стакан отливной демонстрационный;
43. Трубка Ньютона;
44. Шар Паскаля;
45. Набор демонстрационный по молекулярной физике и тепловым явлениям;
46. Набор демонстрационный по газовым законам;
47. Набор капилляров;
48. Трубка для демонстрации конвекции в жидкости;
49. Цилиндры свинцовые со стругом;
50. Шар с кольцом;
51. Высоковольтный источник;
52. Генератор Ван-де-Граафа;
53. Дозиметр;
54. Камертоны на резонансных ящиках;
55. Комплект приборов и принадлежностей для демонстрации свойств электромагнитных волн;
56. Комплект приборов для изучения принципов радиоприема и радиопередачи;
57. Комплект проводов;
58. Магнит дугообразный;
59. Магнит полосовой демонстрационный;
60. Машина электрофорная;
61. Маятник электростатический;
62. Набор по изучению магнитного поля Земли;
63. Набор демонстрационный по магнитному полю кольцевых токов;
64. Набор демонстрационный по полупроводникам;
65. Набор демонстрационный по постоянному току;
66. Набор демонстрационный по электрическому току в вакууме;
67. Набор демонстрационный по электродинамике;
68. Набор для демонстрации магнитных полей;
69. Набор для демонстрации электрических полей;
70. Трансформатор учебный;
71. Палочка стеклянная;
72. Палочка эбонитовая;
73. Прибор Ленца;
74. Стрелки магнитные на штативах;
75. Султан электростатический;
76. Штативы изолирующие;
77. Электромагнит разборный;
78. Набор демонстрационный по геометрической оптике;
79. Набор демонстрационный по волновой оптике;
80. Спектроскоп двухтрубный;
81. Набор спектральных трубок с источником питания;

82. Установка для изучения фотоэффекта;
83. Набор демонстрационный по постоянной Планка;
84. Комплект наглядных пособий для постоянного использования;
85. Комплект портретов для оформления кабинета;
86. Комплект демонстрационных учебных таблиц.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Мякишев, Г. Я., Буховцев, Б. Б., Сотский, Н. Н. / Под ред. Парфентьевой Н. А. Физика. Учебник для 10 кл. – М.: Издательство «Просвещение», 2019. – 416с.
2. Мякишев, Г. Я., Буховцев, Б. Б., Чаругин, В.М. / Под ред. Парфентьевой Н. А. Физика. Учебник для 11 кл. – М.: Издательство «Просвещение», 2019. – 399с.

#### **3.2.2. Электронные издания**

1. [www.fcior.edu.ru](http://www.fcior.edu.ru) (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов).
2. [www.dic.academic.ru](http://www.dic.academic.ru) (Академик. Словари и энциклопедии).
3. [www.booksgid.com](http://www.booksgid.com) (Books Gid. Электронная библиотека).
4. [www.globalteka.ru](http://www.globalteka.ru) ( Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов).
5. [www.window.edu.ru](http://www.window.edu.ru) (Единое окно доступа к образовательным ресурсам).
6. [www.st-books.ru](http://www.st-books.ru) (Лучшая учебная литература).
7. [www.school.edu.ru](http://www.school.edu.ru) (Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффективность).
8. [www.ru/book](http://www.ru/book) (Электронная библиотечная система).
9. [www.alleng.ru/edu/phys.htm](http://www.alleng.ru/edu/phys.htm) (Образовательные ресурсы Интернета — Физика).
10. [www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
11. <https://fiz.1september.ru> (учебно-методическая газета «Физика»).
12. [www.n-t.ru/nl/fz](http://www.n-t.ru/nl/fz) (Нобелевские лауреаты по физике).
13. [www.nuclphys.sinp.msu.ru](http://www.nuclphys.sinp.msu.ru) (Ядерная физика в Интернете).
14. [www.college.ru/fizika](http://www.college.ru/fizika) (Подготовка к ЕГЭ).
15. [www.kvant.mccme.ru](http://www.kvant.mccme.ru) (научно-популярный физико-математический журнал «Квант»).
16. [www.yos.ru/natural-sciences/html](http://www.yos.ru/natural-sciences/html) (естественнонаучный журнал для молодежи «Путь в науку»)

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

| <i><b>Код и наименование формируемых компетенций</b></i>                                                                                                                                                                               | <i><b>Раздел/Тема</b></i>                                                                                                                                                                                             | <i><b>Тип оценочных мероприятий</b></i>                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</b>                                                                                                                        | Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2 | - устный опрос;<br>- фронтальный опрос;<br>- оценка контрольных работ;<br>- наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ;<br>- оценка выполнения лабораторных работ; |
| <b>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</b>                                                              | Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2 | лабораторных работ;<br>- оценка тестовых заданий;<br>- оценка выполнения домашних самостоятельных работ;<br>- Дифференцированный зачет                                    |
| <b>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</b> | Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2 |                                                                                                                                                                           |

|                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p><b>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</b></p>                                                                                        | <p>Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3<br/>Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3.<br/>Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5.<br/>Раздел 4. Темы 4.1., 4.2.<br/>Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3.<br/>Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.<br/>Раздел 7. Темы 7.1, 7.2</p> |  |
| <p><b>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</b></p> | <p>Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3<br/>Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3.<br/>Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5.<br/>Раздел 4. Темы 4.1., 4.2.<br/>Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3.<br/>Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.<br/>Раздел 7. Темы 7.1, 7.2</p> |  |
| <p><b>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</b></p>                            | <p>Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3<br/>Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3.<br/>Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5.<br/>Раздел 4. Темы 4.1., 4.2.<br/>Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3.<br/>Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.<br/>Раздел 7. Темы 7.1, 7.2</p> |  |

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СТРОГАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОУД.07 ХИМИЯ**

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности

**43.02.15. Поварское и кондитерское дело**

Очер, 2025

Составитель: Лунегова., преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ  
«Строгановский колледж»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. №

1565; примерной рабочей программы общего гуманитарного и социально-экономического цикла «Химия» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования Протокол № 14 от «30» сентября 2022 г.; приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрированного 12.07.2023 № 74228)

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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



# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»**

## **1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО**

Общеобразовательная дисциплина «Химия» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

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

### **1.2.1. Цели и задачи дисциплины**

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Химия» направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование системы химических знаний как важнейшей составляющей естественно-научной картины мира, в основе которой лежат ключевые понятия, фундаментальные законы и теории химии, освоение языка науки, усвоение и понимание сущности доступных обобщений мировоззренческого характера, ознакомление с историей их развития и становления;
- формирование и развитие представлений о научных методах познания веществ и химических реакций, необходимых для приобретения умений ориентироваться в мире веществ и химических явлений, имеющих место в природе, в практической и повседневной жизни;
- развитие умений и способов деятельности, связанных с наблюдением и объяснением химического эксперимента, соблюдением правил безопасного обращения с веществами.

### **Задачи дисциплины:**

- 1) сформировать понимание закономерностей протекания химических процессов и явлений в окружающей среде, а также их связь с целостной научной картиной мира и другими естественными науками;
- 2) развить умения составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл, интерпретировать результаты химических экспериментов,
- 3) сформировать навыки проведения простейших химических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием;
- 4) развить умения находить, анализировать и использовать информацию химического характера из различных информационных источников, включая учебную литературу, научные публикации и интернет-ресурсы;

- 5) сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности и химических природных, бытовых и производственных процессов, учитывая возможные экологические и социальные воздействия;
- 6) сформировать понимание значимости достижений химической науки и технологий для развития социальной и производственной сфер с умением приводить примеры их применения в различных сферах жизни.

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

Особое значение общеобразовательная дисциплина «Химия» имеет при формировании и развитии ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 7 и ПК, представленных в актуализированных ФГОС СПО по профессии/специальности.

| Код и наименование формируемых компетенций                                                               | Планируемые результаты освоения дисциплины                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                          | Общие <sup>2</sup> -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Дисциплинарные <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | <p><b>Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>– готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>– интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;</li> <li>– готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни.</li> </ul> <p><b>Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>а) базовые логические действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> </ul> | <p><b>Дисциплинарные результаты и должны отражать:</b></p> <p><b>ПРб 01.</b> сформированность представлений: 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 здоровью и природной среде;</p> <p><b>ПРб 02.</b> владение 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, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций</p> |

<sup>2</sup> Общие результаты осуществляются в соответствии с личностными и метапредметными результатами ФГОС СОО (Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (редакция от 27.12.2023 г.), в формировании которых участвует общеобразовательная дисциплина.

<sup>3</sup> Дисциплинарные результаты осуществляются в соответствии с требованиями к предметным результатам базового уровня (ПРб), установленными ФГОС СОО (Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (редакция от 27.12.2023 г.), с сохранением исходной нумерации.

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>– определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>– выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>– вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>– развивать креативное мышление при решении жизненных проблем.</li> </ul> <p><b>б) базовые исследовательские действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>– выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>– анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>– уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>– уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>– выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>– ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.</li> </ul> | <p>(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;</p> <p><b>ПР6 03.</b> сформированность умений 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;</p> <p><b>ПР6 04.</b> сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической 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</p> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <p>реакций;</p> <p><b>ПРб 05.</b> сформированность умений 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; классифицировать химические реакции;</p> <p><b>ПРб 07.</b> сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением.</p>                                      |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | <p><b>Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>– совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>– осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.</li> </ul> <p><b>Метапредметные результаты должны отражать:</b></p> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> | <p><b>Дисциплинарные (предметные) результаты и должны отражать:</b></p> <p><b>ПРб 06.</b> владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);</p> <p><b>ПРб 07.</b> сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением;</p> <p><b>ПРб 08.</b> сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции</p> |

|                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                       | <p><b>в) работа с информацией:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>– создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>– оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>– владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.</li> </ul>                                                                                               | <p>на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов;</p> <p><b>ПР6 09.</b> сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие).</p>                                                                                                      |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | <p><b>Личностные результаты должны отражать в части: гражданского воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества;</li> <li>– умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением.</li> </ul> <p><b>Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b></p> <p><b>б) совместная деятельность:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>– принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять</li> </ul> | <p><b>Дисциплинарные (предметные) результаты и должны отражать:</b></p> <p><b>ПР6 08.</b> сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов.</p> |

|                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                           | <p>роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>– осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b></p> <p><b>г) принятие себя и других людей:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>– признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>– развивать способность понимать мир с позиции другого человека.</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <p>ОК 07.<br/>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | <p><b>Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>– планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</li> <li>– активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</li> <li>– умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> </ul>                                                                                                           | <p><b>Дисциплинарные (предметные) результаты и должны отражать:</b></p> <p><b>ПРб 01.</b> сформированность представлений: 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 здоровью и природной среде;</p> <p><b>ПРб 10.</b> сформированность умений 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 концентрации.</p> |

|         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | <ul style="list-style-type: none"> <li>– расширение опыта деятельности экологической направленности.</li> </ul> <p><b>Метапредметные результаты должны отражать:</b><br/> <b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b><br/> <b>в) работа с информацией:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности.</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| ПК 1.1. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <p><b>Практический опыт в:</b><br/> организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br/> обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p> <p><b>Умения:</b><br/> обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;<br/> оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;<br/> распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> |



|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p> <p>методы контроля качества сырья, продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</p> |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                        |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                        |  | <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <p><i>ПК 2.1. – 2,6</i></p> <p><i>ПК 3.1 – 3.7</i></p> <p><i>ПК 4.1 – 4.4</i></p> <p><i>ПК 5.1- 5.3</i></p> <p><i>ПК 6.2 – 6.5</i></p> |  | <p>Практический опыт в:</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p> <p>Умения:</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ</p> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно- гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических</p> |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p> |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»**

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

| <b>Вид учебной работы</b>                                                         | <b>Объем в часах</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>Объем образовательной программы дисциплины</b>                                 | <b>122</b>           |
| <b>содержание учебного материала</b>                                              | <b>110</b>           |
| <b>в т. ч.:</b>                                                                   |                      |
| теоретические занятия                                                             | 44                   |
| практические занятия                                                              | 26                   |
| контрольные работы                                                                | 8                    |
| <b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> | <b>36</b>            |
| <b>в т. ч.:</b>                                                                   |                      |
| теоретические занятия                                                             | 16                   |
| практические занятия                                                              | 20                   |
| Консультации                                                                      | 6                    |
| <b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>                                         | <b>2</b>             |

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем                                                                                                                    | Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное) <sup>4</sup> , лабораторные и практические занятия, прикладной модуль                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Объём часов | Формируемые компетенции                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                                                                              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 3           | 4                                                                                              |
| Содержание учебного материала                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 96          |                                                                                                |
| Раздел 1. Теоретические основы химии                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 24          |                                                                                                |
| Тема 1.1.<br>Основные химические понятия и законы, строение атомов химических элементов                                                        | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2           | ОК 01                                                                                          |
|                                                                                                                                                | Химический элемент. Атом. Ядро атома, изотопы. Электронная оболочка. Энергетические уровни, подуровни. Атомные орбитали, s-, p-, d- элементы. Особенности распределения электронов по орбиталям в атомах элементов первых четырёх периодов. Электронная конфигурация атомов. Основные химические законы                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1           |                                                                                                |
|                                                                                                                                                | Практические занятия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1           |                                                                                                |
|                                                                                                                                                | Практическая работа №1. «Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций». Относительные атомная и молекулярная массы. Молярная масса. Количество вещества. Массовая доля вещества. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов. Расчеты по уравнениям химических реакций с использованием массовой доли вещества, объема (нормальные условия) газов, количества вещества                                                                                                                                                                            |             |                                                                                                |
| Тема 1.2.<br>Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева, их связь с современной теорией строения атомов | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2           | ОК 01<br>ОК 02<br>ПК 2.1. – 2,6<br>ПК 3.1 – 3.7<br>ПК 4.1 – 4.4<br>ПК 5.1- 5.3<br>ПК 6.2 – 6.5 |
|                                                                                                                                                | Практические занятия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2           |                                                                                                |
|                                                                                                                                                | Практическая работа №2. «Изучение периодических закономерностей и их взаимосвязи со строением атомов». Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Связь периодического закона и Периодической системы химических элементов с современной теорией строения атомов. Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых ими простых и сложных веществ по группам и периодам Периодической системы. Значение периодического закона и системы химических элементов Д.И. Менделеева в развитии науки. Установление связи между строением атомов химических элементов и периодическим |             |                                                                                                |

<sup>4</sup> Образовательная организация вправе самостоятельно определять последовательность изучения разделов и тем, входящих в них, а также перераспределять количество часов для освоения обучающимися учебного материала, с учетом логики формирования дисциплинарных результатов, общих и профессиональных компетенций, межпредметных связей с другими дисциплинами общеобразовательного и общепрофессионального циклов учебного плана ОП СПО.

|                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |          |                |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------|
|                                                                                        | изменением свойств химических элементов и их соединений в соответствии с положением Периодической системы. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеризацию химических элементов «Металлические / неметаллические свойства химических элементов в соответствии с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева»                                                                                                                                                                                                                                                 |          |                |
| <b>Тема 1.3.</b><br>Строение вещества и природа химической связи. Многообразие веществ | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>2</b> | ОК 01          |
|                                                                                        | Строение вещества. Химическая связь. Виды химической связи (ковалентная неполярная и полярная, ионная, металлическая). Механизмы образования ковалентной химической связи (обменный и донорно-акцепторный). Водородная связь. Валентность. Электроотрицательность. Степень окисления. Ионы: катионы и анионы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1        |                |
|                                                                                        | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1        |                |
|                                                                                        | Практическая работа №3. «Строение вещества и природа химической связи». Демонстрация моделей кристаллических решеток: ионной (хлорид натрия), атомной (графит и алмаз), молекулярной (углекислый газ, иод), металлической (натрий, магний, медь). Решение практических заданий на составление электронно-графических формул элементов 1–4 периодов                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |                |
| <b>Тема 1.4.</b><br>Классификация, и номенклатура неорганических веществ               | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>2</b> | ОК 01<br>ОК 02 |
|                                                                                        | Классификация неорганических веществ. Номенклатура неорганических веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Вещества молекулярного и немолекулярного строения. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Закон постоянства состава вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость свойства веществ от типа кристаллической решётки                                                                                                                                                                                                                          | 1        |                |
|                                                                                        | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1        |                |
|                                                                                        | Практическая работа №4. «Номенклатура неорганических веществ». Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов (угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других): названия веществ по международной (ИЮПАК) или тривиальной номенклатуре и составление формулы химических веществ, определение принадлежности к классу. Поиск информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам. Анализ химической информации, получаемой из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие) |          |                |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Тема 1.5.</b><br>Типы химических реакций                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>4</b> | ОК 01<br>ОК 02                                                                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Химическая реакция. Классификация и типы химических реакций в неорганической и органической химии. Законы сохранения массы вещества, сохранения и превращения энергии при химических реакциях. Окислительно-восстановительные реакции (уравнения окисления-восстановления, степень окисления, окислитель и восстановитель, процессы окисления и восстановления, важнейшие окислители и восстановители, метод электронного баланса, электролиз растворов и расплавов веществ, окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов) | 2        |                                                                                                |
| <b>Тема 1.6.</b><br>Скорость химических реакций. Химическое равновесие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>4</b> | ОК 01<br>ОК 02<br>ПК 2.1. – 2,6<br>ПК 3.1 – 3.7<br>ПК 4.1 – 4.4<br>ПК 5.1- 5.3<br>ПК 6.2 – 6.5 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры и площади реакционной поверхности. Тепловые эффекты химических реакций: экзо- и эндотермические реакции. Обратимые реакции. Химическое равновесие. Факторы, влияющие на состояние химического равновесия (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура). Принцип Ле Шателье                                                                                                                                                     | 1        |                                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1        |                                                                                                |
| Практическая работа №5. «Влияние различных факторов на скорость химической реакции».<br>Решение практико-ориентированных заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции. Зависимость скорости химической реакции от присутствия катализатора на примере разложения пероксида водорода с помощью диоксида марганца и каталазы. Решение практико-ориентированных заданий на применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |                                                                                                |
| <b>Тема 1.7.</b><br>Растворы, теория электролитической диссоциации и ионный обмен                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>8</b> | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 07<br>ПК 2.1. – 2,6<br>ПК 3.1 – 3.7<br>ПК 4.1 – 4.4              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Растворы. Виды растворов по содержанию растворенного вещества. Растворимость. Понятие о дисперсных системах. Истинные и коллоидные растворы. Массовая доля вещества в растворе. Понятие о водородном показателе (рН) раствора. Электролитическая диссоциация. Сильные и слабые электролиты, неэлектролиты. Реакции ионного обмена                                                                                                                                                                                                                                                         | 2        |                                                                                                |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           | ПК 5.1- 5.3<br>ПК 6.2 – 6.5                                                                             |
| <b>Контрольная работа 1</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Строение вещества и химические реакции (по разделу 1)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>2</b>  |                                                                                                         |
| <b>Раздел 2. Неорганическая химия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>18</b> |                                                                                                         |
| <b>Тема 2.1.</b><br>Физико-химические свойства неорганических веществ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>10</b> | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04<br>ПК 2.1. – 2,6<br>ПК 3.1 – 3.7<br>ПК 4.1 – 4.4<br>ПК 5.1- 5.3<br>ПК 6.2 – 6.5 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Металлы. Положение металлов в Периодической системе химических элементов. Особенности строения электронных оболочек атомов металлов. Общие физические свойства металлов. Сплавы металлов. Электрохимический ряд напряжений металлов. Химические свойства важнейших металлов (натрий, калий, кальций, магний, алюминий, цинк, хром, железо, медь) и их соединений. Общие способы получения металлов. Применение металлов в быту и технике                                     | 2         |                                                                                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Неметаллы. Положение неметаллов в Периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева и особенности строения атомов. Физические свойства неметаллов. Аллотропия неметаллов (на примере кислорода, серы, фосфора и углерода). Химические свойства и применение важнейших неметаллов (галогенов, серы, азота, фосфора, углерода и кремния) и их соединений (оксидов, кислородсодержащих кислот, водородных соединений). Применение важнейших неметаллов и их соединений | 2         |                                                                                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.). Генетическая связь неорганических веществ, принадлежащих к различным классам. Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов                                                                                                                                                                               | 2         |                                                                                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2         |                                                                                                         |
| Практическая работа №6. «Физико-химические свойства неорганических веществ». 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. Расчёты массы вещества или объёма газов по известному количеству вещества, массе или объёму одного из участвующих в реакции веществ, расчёты массы (объёма, количества вещества) продуктов реакции, если одно из веществ имеет примеси. Решение практико-ориентированных заданий на свойства, состав, получение и безопасное использование важнейших неорганических веществ в быту и профессиональной деятельности человека |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |                                                                                                         |

|                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |          |                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------|
| <b>Тема 2.2.</b><br>Идентификация неорганических веществ                                                | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>4</b> | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04 |
|                                                                                                         | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2        |                         |
|                                                                                                         | Практическая работа №7. «Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (катионов и анионов)». Составление уравнений реакций обнаружения катионов I–VI групп и анионов, в т.ч. в молекулярной и ионной формах. Реакции обнаружения неорганических веществ в реальных объектах окружающей среды                                                                                                                                                                                                    |          |                         |
| <b>Тема 2.3.</b><br>Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>4</b> | ОК 01<br>ОК 07          |
|                                                                                                         | 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        |                         |
|                                                                                                         | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2        |                         |
|                                                                                                         | Практическая работа №8. «Неорганическая химия в современном мире». 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                                                                                                                                                             |          |                         |
| <b>Контрольная работа 2</b>                                                                             | Свойства неорганических веществ (по разделу 2)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>2</b> |                         |
| <b>Раздел 3. Теоретические основы органической химии</b>                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>4</b> |                         |
| <b>Тема 3.1.</b><br>Классификация, строение и номенклатура органических веществ                         | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>4</b> | ОК 01                   |
|                                                                                                         | Предмет органической химии: её возникновение, развитие и значение в получении новых веществ и материалов. Теория строения органических соединений А.М. Бутлерова, её основные положения. Структурные формулы органических веществ. Гомология, изомерия. Химическая связь в органических соединениях: кратные связи, $\sigma$ - и $\pi$ -связи. Представление о классификации органических веществ. Номенклатура органических соединений (систематическая) и тривиальные названия важнейших представителей классов органических веществ | 2        |                         |
|                                                                                                         | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2        |                         |

|                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |                                                             |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------|
|                                       | Практическая работа №9. «Номенклатура органических веществ». Ознакомление с образцами органических веществ и материалами на их основе, моделирование молекул органических веществ, наблюдение и описание демонстрационных опытов по превращению органических веществ при нагревании (плавление, обугливание и горение). 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 %)                                                                                                        |           |                                                             |
| <b>Раздел 4. Углеводороды</b>         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>14</b> |                                                             |
| <b>Тема 4.1.</b>                      | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>10</b> | ОК 01                                                       |
| Углеводороды и их природные источники | Предельные углеводороды (алканы): состав и строение, гомологический ряд. Метан и этан: состав, строение, физические и химические свойства (реакции замещения и горения), нахождение в природе, получение и применение                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2         | ОК 02                                                       |
|                                       | Непредельные углеводороды (алкены, алкадиены, алкины).<br>Алкены: состав и строение, гомологический ряд. Этилен и пропилен: состав, строение, физические и химические свойства (реакции гидрирования, галогенирования, гидратации, окисления и полимеризации) получение и применение.<br>Алкадиены: бутадиен-1,3 и метилбутадиен-1,3, химическое строение, свойства (реакция полимеризации), применение (для синтеза природного и синтетического каучука и резины).<br>Алкины: состав и особенности строения, гомологический ряд. Ацетилен: состав, химическое строение, физические и химические свойства (реакции гидрирования, галогенирования, гидратации горения), получение и применение (источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов) | 4         | ОК 04                                                       |
|                                       | Ароматические углеводороды (арены). Бензол и толуол: состав, строение, физические и химические свойства (реакции галогенирования и нитрования), получение и применение. Токсичность аренов (влияние бензола на организм человека). Генетическая связь между углеводородами, принадлежащими к различным классам.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 4         | ПК 2.1. – 2,6                                               |
|                                       | Природные источники углеводородов. Природный газ и попутные нефтяные газы. Нефть и её происхождение. Способы переработки нефти: перегонка, крекинг (термический, каталитический), пиролиз. Продукты переработки нефти, их применение в промышленности и в быту. Каменный уголь и продукты его переработки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           | ПК 3.1 – 3.7<br>ПК 4.1 – 4.4<br>ПК 5.1- 5.3<br>ПК 6.2 – 6.5 |
| <b>Тема 4.2.</b>                      | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>4</b>  | ОК 02                                                       |

|                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |                         |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------|
| Физико-химические свойства углеводов                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           | ОК 04                   |
| <b>Контрольная работа 3</b>                                            | Теория строения органических соединений. Углеводороды (по разделам 3 и 4)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>2</b>  |                         |
| <b>Раздел 5. Кислородосодержащие органические соединения</b>           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>18</b> |                         |
| <b>Тема 5.1.</b><br>Спирты. Фенол                                      | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>4</b>  | ОК 01<br>ОК 07          |
|                                                                        | Предельные одноатомные спирты (метанол и этанол): строение, физические и химические свойства (реакции с активными металлами, галогеноводородами, горение), применение. Водородные связи между молекулами спиртов. Физиологическое действие метанола и этанола на организм человека.<br>Многоатомные спирты (этиленгликоль и глицерин): строение, физические и химические свойства (взаимодействие со щелочными металлами, качественная реакция на многоатомные спирты). Физиологическое действие на организм человека. Применение глицерина и этиленгликоля.<br>Фенол. Строение молекулы, физические и химические свойства фенола. Токсичность фенола, его физиологическое действие на организм человека. Применение фенола | 4         |                         |
| <b>Тема 5.2.</b><br>Альдегиды.<br>Карбоновые кислоты.<br>Сложные эфиры | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>4</b>  | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04 |
|                                                                        | Альдегиды и кетоны (формальдегид, ацетальдегид, ацетон): строение, физические и химические свойства (реакции окисления и восстановления, качественные реакции), получение и применение.<br>Одноосновные предельные карбоновые кислоты (муравьиная и уксусная кислоты): строение, физические и химические свойства (общие свойства кислот, реакция этерификации), получение и применение. Стеариновая и олеиновая кислоты как представители высших карбоновых кислот. Мыла как соли высших карбоновых кислот, их моющее действие.<br>Сложные эфиры как производные карбоновых кислот. Гидролиз сложных эфиров. Жиры. Гидролиз жиров. Применение жиров. Биологическая роль жиров                                              | 4         |                         |
| <b>Тема 5.3.</b><br>Углеводы                                           | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>4</b>  | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04 |
|                                                                        | Углеводы: состав, классификация углеводов (моно-, ди- и полисахариды). Глюкоза – простейший моносахарид: особенности строения молекулы, физические и химические свойства глюкозы (взаимодействие с гидроксидом меди (II), окисление аммиачным раствором оксида серебра (I), восстановление, брожение глюкозы), нахождение в природе, применение глюкозы, биологическая роль в жизнедеятельности организма                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 4         |                         |

|                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |          |                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------|
|                                                                                                       | <p>человека. Фотосинтез. Фруктоза как изомер глюкозы.</p> <p>Дисахариды: сахароза, мальтоза. Восстанавливающие и невосстанавливающие дисахариды. Гидролиз дисахаридов. Нахождение в природе и применение.</p> <p>Полисахариды: крахмал, гликоген и целлюлоза. Строение макромолекул крахмала, гликогена и целлюлозы. Физические свойства крахмала и целлюлозы. Химические свойства крахмала: гидролиз, качественная реакция с иодом. Химические свойства целлюлозы: гидролиз, получение эфиров целлюлозы. Понятие об искусственных волокнах (вискоза, ацетатный шёлк)</p>                                                                                                                                                                                             |          |                                        |
| <p><b>Тема 5.4.</b></p> <p>Физико-химические свойства кислородосодержащих органических соединений</p> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>6</b> | <p>ОК 01</p> <p>ОК 02</p> <p>ОК 04</p> |
|                                                                                                       | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 6        |                                        |
|                                                                                                       | <p>Практическая работа №10. «Номенклатура кислородосодержащих органических соединений».</p> <p>Тривиальная и международная номенклатура, химические свойства, способы получения спиртов и фенолов, карбоновых кислот и эфиров, альдегидов и кетонов. Составление схем реакций (в том числе по предложенным цепочкам превращений), характеризующих химические свойства кислородосодержащих органических соединений</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |                                        |
|                                                                                                       | <p>Практическая работа №11. «Химические и физические свойства кислородосодержащих органических соединения».</p> <p>Проведение, наблюдение и описание демонстрационных опытов: горение спиртов, качественные реакции одноатомных спиртов (окисление этанола оксидом меди (II)), многоатомных спиртов (взаимодействие глицерина с гидроксидом меди (II)), альдегидов (окисление аммиачным раствором оксида серебра(I) и гидроксидом меди (II), взаимодействие крахмала с иодом), изучение свойств раствора уксусной кислоты. Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Решение экспериментальных задач по изучению физико-химических свойств кислородосодержащих органических соединений</p> |          |                                        |
| <b>Раздел 6. Азотосодержащие органические соединения</b>                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>6</b> |                                        |
| <p><b>Тема 6.1.</b></p> <p>Амины.</p> <p>Аминокислоты.</p> <p>Белки</p>                               | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>6</b> | <p>ОК 01</p> <p>ОК 02</p> <p>ОК 04</p> |
|                                                                                                       | <p>Амины: метиламин – простейший представитель аминов: состав, химическое строение, физические и химические свойства, нахождение в природе.</p> <p>Аминокислоты как амфотерные органические соединения. Физические и химические свойства аминокислот (на примере глицина). Биологическое значение аминокислот. Пептиды.</p> <p>Белки как природные полимеры. Первичная, вторичная и третичная структура белков.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 4        |                                        |

|                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                           | Химические свойства белков: гидролиз, денатурация, качественные реакции на белки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |                                                                              |
|                                                                                           | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                                                                              |
|                                                                                           | Практическая работа №12. «Свойства азотосодержащих органических соединений». Физические и химические свойства аминов (реакции с кислотами и горения) и аминокислот (на примере глицина). Наблюдение и описание демонстрационных опытов: денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2         |                                                                              |
| <b>Раздел 7. Высокомолекулярные соединения</b>                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>4</b>  |                                                                              |
| <b>Тема 7.1.</b><br>Пластмассы.<br>Каучуки. Волокна                                       | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>4</b>  | ОК 01                                                                        |
|                                                                                           | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>4</b>  | ОК 02                                                                        |
|                                                                                           | Практическая работа №13. «Синтез, анализ и классификация высокомолекулярных соединений»<br>Основные понятия химии высокомолекулярных соединений: мономер, полимер, структурное звено, степень полимеризации, средняя молекулярная масса. Основные методы синтеза высокомолекулярных соединений – полимеризация и поликонденсация. Ознакомление с образцами природных и искусственных волокон, пластмасс, каучуков: пластмассы (полиэтилен, полипропилен, поливинилхлорид, полистирол); натуральный и синтетические каучуки (бутадиеновый, хлоропреновый и изопреновый); волокна (натуральные (хлопок, шерсть, шёлк), искусственные (ацетатное волокно, вискоза), синтетические (капрон и лавсан) | 2         | ОК 04                                                                        |
|                                                                                           | Практическая работа №14. «Генетическая связь между классами органических соединений».<br>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         | ПК 2.1. – 2,6<br>ПК 3.1 – 3.7<br>ПК 4.1 – 4.4<br>ПК 5.1- 5.3<br>ПК 6.2 – 6.5 |
| <b>Контрольная работа 4</b>                                                               | Структура и свойства органических веществ (по разделам 5-7)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>2</b>  |                                                                              |
| <b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>48</b> |                                                                              |
| <b>Раздел 8. Химия в быту и производственной деятельности человека</b>                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>12</b> | ОК 01                                                                        |
| <b>Тема 8.1.</b><br>Органические вещества в жизнедеятельности человека.<br>Производство и | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>6</b>  | ОК 02                                                                        |
|                                                                                           | Правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды, опасность воздействия на живые организмы органических веществ отдельных классов (углеводороды, спирты, фенолы, хлорорганические производные, альдегиды и др.),                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 4         | ОК 04<br>ОК 07<br><b>ПК 2.1. – 2,6</b><br><b>ПК 3.1 – 3.7</b>                |

|                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |          |                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| применение органических веществ в промышленности                                                  | показатель предельно допустимой концентрации и его использование. 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. Нуклеиновые кислоты: состав и строение. Строение нуклеотидов. Состав нуклеиновых кислот (ДНК, РНК). Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов                                                                                                                         |          | <b>ПК 4.1 – 4.4</b><br><b>ПК 5.1- 5.3</b><br><b>ПК 6.2 – 6.5</b>                                                 |
|                                                                                                   | <b>Практические занятия</b><br>Практическая работа №15. «Производство и применение органических веществ в промышленности». 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                                                            | 2        |                                                                                                                  |
| <b>Тема 8.2.</b><br>Химические технологии в повседневной и профессиональной деятельности человека | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>6</b> | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 07<br>ПК 2.1. – 2,6<br>ПК 3.1 – 3.7<br>ПК 4.1 – 4.4<br>ПК 5.1- 5.3<br>ПК 6.2 – 6.5 |
|                                                                                                   | Роль химии в обеспечении экологической, энергетической и пищевой безопасности, развитии медицины, создании новых материалов (в зависимости от вида профессиональной деятельности), новых источников энергии (альтернативные источники энергии). Понятие о научных методах познания веществ и химических реакций. Представления об общих научных принципах промышленного получения важнейших веществ (на примерах производства аммиака, серной кислоты, метанола). Человек в мире веществ, материалов и химических реакций: химия и здоровье человека: правила безопасного использования лекарственных препаратов, бытовой химии в повседневной жизни. Бытовая химическая грамотность | 2        |                                                                                                                  |
|                                                                                                   | <b>Практические занятия</b><br>Практическая работа №16. «Применение химических веществ и технологий с учетом будущей профессиональной деятельности». Решение кейс-задач по темам: пищевые продукты, основы рационального питания, важнейшие строительные и конструкционные материалы, сельскохозяйственное производство, краски, стекло, керамика, материалы для электроники, наноматериалы, текстильные волокна, источники энергии, органические и минеральные удобрения,                                                                                                                                                                                                           | 4        |                                                                                                                  |

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                    | лекарственные и косметические препараты, бытовая химия, материалы из искусственных и синтетических волокон.<br>Защита: Представление результатов решения кейс-задач в форме мини-доклада (допускается использование графических и презентационных материалов)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |                                                                                                                                            |
| <b>Раздел 9. Исследование и химический анализ объектов биосферы и техносферы</b>   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>36</b> |                                                                                                                                            |
| <b>Тема 9.1.1.</b><br>Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>8</b>  | ОК 01<br><i>ПК 2.1. – 2,6</i><br><i>ПК 3.1 – 3.7</i><br><i>ПК 4.1 – 4.4</i><br><i>ПК 5.1- 5.3</i><br><i>ПК 6.2 – 6.5</i>                   |
|                                                                                    | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 6         |                                                                                                                                            |
|                                                                                    | Практическая работа №17.1.1 «Экспериментальная химия: расчеты, анализ данных и представление результатов».<br>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)                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |                                                                                                                                            |
| <b>Тема 9.1.2.</b><br>Химический анализ проб воды                                  | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>6</b>  | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 07<br><i>ПК 2.1. – 2,6</i><br><i>ПК 3.1 – 3.7</i><br><i>ПК 4.1 – 4.4</i><br><i>ПК 5.1- 5.3</i><br><i>ПК 6.2 – 6.5</i> |
|                                                                                    | 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.<br>Виды жесткости воды (временная и постоянная). Жесткость воды как причина выпадения осадков или образования солей, имеющих место в быту и на производстве.<br>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         |                                                                                                                                            |
|                                                                                    | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2         |                                                                                                                                            |
|                                                                                    | Практическая работа №17.1.2 «Концентрация растворов».<br>Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества, молярная и моляльная концентрации. Титр раствора. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на расчет концентраций загрязняющих веществ и их сравнение с предельно допустимыми концентрациями (ПДК)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |                                                                                                                                            |
| <b>Тема 9.1.3.</b>                                                                 | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>6</b>  | ОК 01                                                                                                                                      |



|                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |                                                                                                         |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 02<br>ОК 07<br>ПК 2.1. – 2,6<br>ПК 3.1 – 3.7<br>ПК 4.1 – 4.4<br>ПК 5.1- 5.3<br>ПК 6.2 – 6.5          |
|                                                      | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2  |                                                                                                         |
|                                                      | Практическая работа №17.1.3 «Органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов питания».<br>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.<br>Решение практико-ориентированных задач по кулинарной тематике различных типов                                                                                                                        |    |                                                                                                         |
| <b>Тема 9.1.4.</b><br>Химический анализ проб почвы   | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 6  | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 07<br>ПК 2.1. – 2,6<br>ПК 3.1 – 3.7<br>ПК 4.1 – 4.4<br>ПК 5.1- 5.3<br>ПК 6.2 – 6.5 |
|                                                      | 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 использования почв в зависимости от типов, способы улучшения качества почв в зависимости от назначения.<br>Области использования органических удобрений в зависимости от качественного состава. Описание органических удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидности | 2  |                                                                                                         |
|                                                      | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2  |                                                                                                         |
|                                                      | Практическая работа №17.1.4. «Состав, назначение и применение минеральных удобрений».<br>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 разновидности. Взаимосвязь состава удобрений и их влияния на вегетативные свойства и плодоношение растений                                             |    |                                                                                                         |
| <b>Тема 9.1.5.</b><br>Исследование объектов биосферы | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 10 | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 07<br>ПК 2.1. – 2,6                                                       |
|                                                      | 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  |                                                                                                         |

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                    | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           | ПК 3.1 – 3.7<br>ПК 4.1 – 4.4<br>ПК 5.1- 5.3<br>ПК 6.2 – 6.5                                    |
|                                                                                    | Практическая работа №17.1.5. «Исследование объектов биосферы с учетом профессиональной направленности»<br>Обоснование актуальности выбранной темы. Выявление проблемы исследования. Выбор объектов и методов исследования. Постановка целей и задач исследования. Определение продукта исследования. Определение этапов и составление плана исследования.<br><b>Защита проекта:</b> Представление результатов выполнения учебно-исследовательских проектов (выступление с презентацией)         | 4         |                                                                                                |
| <b>Раздел 9.2. Исследование и химический анализ объектов техносферы</b>            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>36</b> |                                                                                                |
| <b>Тема 9.2.1.</b><br>Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>8</b>  | ОК 01                                                                                          |
|                                                                                    | <b>Практические занятия</b><br>Практическая работа №17.2.1. «Экспериментальная химия: расчеты, анализ данных и представление результатов».<br>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 в различной форме результатов эксперимента (таблица, график, отчет, доклад, презентация) | 6         | ПК 2.1. – 2,6<br>ПК 3.1 – 3.7<br>ПК 4.1 – 4.4<br>ПК 5.1- 5.3<br>ПК 6.2 – 6.5                   |
| <b>Тема 9.2.2.</b><br>Химический анализ технической воды                           | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>6</b>  | ОК 01                                                                                          |
|                                                                                    | Назначение технической воды. Требования к технической воде по группам потребления. Качество технической воды разных видов. Химический анализ и производственный контроль состава технической воды. Сущность метода титрования. Анализ технической воды на жесткость и другие показатели. Кислотность и щелочность воды. Определение общей и свободной щелочности (кислотности) методом титрования. рН среды и методы ее определения. Жесткость воды и методы ее определения                     | 2         | ОК 02<br>ОК 07<br>ПК 2.1. – 2,6<br>ПК 3.1 – 3.7<br>ПК 4.1 – 4.4<br>ПК 5.1- 5.3<br>ПК 6.2 – 6.5 |
|                                                                                    | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |                                                                                                |
|                                                                                    | Практическая работа №17.2.2. «Концентрация растворов».<br>Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества, молярная и моляльная концентрации. Титр раствора. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на расчет концентраций загрязняющих веществ и их сравнение с предельно допустимыми концентрациями (ПДК)                                                                                                                                      | 2         |                                                                                                |
| <b>Тема 9.2.3.</b>                                                                 | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>6</b>  | ОК 01                                                                                          |

|                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Химический анализ воздуха                                                                                  | Химический состав атмосферного воздуха, воздуха рабочей зоны. Вредные вещества и примеси в воздухе жилых помещений, в воздухе рабочей зоны. Нормативные документы. Последствия воздействия высокой концентрации углекислого газа на организм человека. Мероприятия по снижению уровня загрязненности воздуха исследуемой комнаты                                                                                                                                                           | 2  | ОК 02<br>ОК 07<br>ПК 2.1. – 2,6<br>ПК 3.1 – 3.7<br>ПК 4.1 – 4.4<br>ПК 5.1- 5.3<br>ПК 6.2 – 6.5          |
|                                                                                                            | <b>Практические занятия</b><br>Практическая работа №17.2.3. «Гигиеническая оценка качества воздуха: расчет концентрации диоксида углерода и вредных примесей». Гигиеническая оценка степени загрязнения воздуха помещения на основе сопоставления концентрации диоксида углерода с соответствующим гигиеническим нормативом. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на расчет количества вещества, концентраций вредных примесей в атмосферном воздухе и воздухе помещений | 2  |                                                                                                         |
| <b>Тема 9.2.4.</b><br>Химический анализ проб материалов строительно-реставрационной деятельности и дизайна | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 6  | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 07<br>ПК 2.1. – 2,6<br>ПК 3.1 – 3.7<br>ПК 4.1 – 4.4<br>ПК 5.1- 5.3<br>ПК 6.2 – 6.5 |
|                                                                                                            | Классификация материалов, используемых в строительно-реставрационной деятельности по составу, их назначение и применение. Химический анализ материалов строительно-реставрационной деятельности и дизайна. Химический состав пигментов, красителей, вяжущих смесей, особенности их свойств и применения в профессиональной деятельности. Вещества, используемые в качестве пигментов и связующих материалов. Историческая справка. Современные материалы                                   | 2  |                                                                                                         |
|                                                                                                            | <b>Практические занятия</b><br>Практическая работа №17.2.4. «Качественный и количественный состав проб материалов строительно-реставрационной деятельности и дизайна». Классификация красок по укрывистости, прозрачности в зависимости от используемых пигментов и связующих веществ. Определение состава красок на содержание микро и макроэлементов. Решение практико-ориентированных заданий по химическому анализу проб материалов строительно-реставрационной деятельности и дизайна | 2  |                                                                                                         |
| <b>Тема 9.2.5.</b><br>Исследование объектов техносферы                                                     | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 10 | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 07<br>ПК 2.1. – 2,6<br>ПК 3.1 – 3.7<br>ПК 4.1 – 4.4<br>ПК 5.1- 5.3        |
|                                                                                                            | Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов техносферы. Обзор тем учебно-исследовательских проектов. Алгоритм выполнения проекта. Определение проблемы исследования. Методы поиска, анализа и обработки информации о проекте в различных источниках                                                                                                                                                                                                                    | 2  |                                                                                                         |
|                                                                                                            | <b>Практические занятия</b><br>Практическая работа №17.2.5. «Исследование объектов техносферы с учетом профессиональной направленности»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 4  |                                                                                                         |

|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |            |              |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------|
|                                                         | Обоснование актуальности выбранной темы. Выявление проблемы исследования. Выбор объектов и методов исследования. Постановка целей и задач исследования. Определение продукта исследования. Определение этапов и составление плана исследования.<br><b>Защита проекта:</b> Представление результатов выполнения учебно-исследовательских проектов (выступление с презентацией) |            | ПК 6.2 – 6.5 |
| <b>Консультации</b>                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 6          |              |
| <b>Промежуточная аттестация по дисциплине (экзамен)</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2          |              |
| <b>Всего</b>                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>122</b> |              |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

учебный кабинет химии

Материально-техническое обеспечение кабинета химии и химической лаборатории включает:

- 1 Стул ученический *(по количеству обучающихся)*
- 2 Огнетушитель
- 3 Доска классная
- 4 Стол с ящиками для хранения/тумбой *(рабочее место преподавателя)*
- 5 Кресло офисное *(рабочее место преподавателя)*
- 6 Шкаф для хранения учебных пособий

##### Технические средства

- 7 Многофункциональное устройство/принтер
- 8 Интерактивный программно-аппаратный комплекс мобильный или стационарный (программное обеспечение, проектор, крепление в комплекте)/Рельсовая система с классной и интерактивной доской (программное обеспечение, проектор, крепление в комплекте)/интерактивной панелью (программное обеспечение в комплекте)
- 9 Персональный компьютер с периферией/ноутбук (лицензионное программное обеспечение, образовательный контент и система защиты от вредоносной информации, программное обеспечение для цифровой лаборатории, с возможностью онлайн-опроса)

##### Электронные средства обучения

- 10 Электронные средства обучения/Интерактивные пособия/Онлайн-курсы *(по разделам рабочей программы)*

##### Демонстрационные учебно-наглядные пособия

- 11 Словари, справочники, энциклопедия *(по химическим наукам)*
- 12 Комплект портретов великих химиков
- 13 Пособия наглядной экспозиции
- 14 Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева

##### Модели (объемные и плоские), натуральные объекты (коллекции, химические реактивы) для кабинета и лаборатории

- 15 Комплект моделей кристаллических решеток
- 16 Модель молекулы белка
- 17 Комплект коллекций

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы дисциплины библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные учебники и разработанные в комплекте с ними учебные пособия (при наличии), допущенные к использованию при реализации образовательных программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов (добавить список ресурсов), дополнительной литературы

Основные источники:

1. Габриелян О.С. Химия. Базовый уровень: учеб. для профессий и специальностей естественно-научного профиля СПО. . – М., 2025
2. Габриелян О.С. Химия. 10-11 класс. Базовый уровень: учеб. для общеобразоват. учреждений. – М., 2025 «Просвещение»
3. Практикум «Химия» под редакцией Габриелян О.С. М. Изд .центр «Академия» 2024.

Интернет – ресурсы:

1. <http://school-collection.edu.ru/>
2. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/3/mc/discipline%20OO/mi/18/p/ page.html>
3. <http://college.ru/himiya/>
4. <http://him.1september.ru/>
5. <http://school-sector.relarn.ru/nsm/>
6. <http://www.hij.ru/>
7. <http://my.mail.ru/community/chem-textbook/>
8. <http://him-school.ru/>

Дополнительные источники:

1. Габриелян О.С. Химия для преподавателя: учебно-методическое пособие / О.С. Габриелян, Г.Г. Лысова – М., 2024
2. Габриелян О.С. Настольная книга учителя химии: 10 класс / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов – М., 2024.
3. Габриелян О.С. Настольная книга учителя химии: 11 класс: в 2 ч. / О.С. Габриелян, Г.Г. Лысова, А.Г. Введенская – М., 2019.
4. Аршанский Е.А. Методика обучения химии в классах гуманитарного профиля – М., 2003.
5. Кузнецова Н.Е. Обучение химии на основе межпредметной интеграции / Н.Е. Кузнецова, М.А. Шаталов. – М., 2004.

## 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.

| Общая/профессиональная компетенция                                                                                                                                                                                                                      | Раздел/Тема                                                                                                                                           | Тип оценочных мероприятий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам<br>ПК 2.1. – 2,6<br>ПК 3.1 – 3.7<br>ПК 4.1 – 4.4<br>ПК 5.1- 5.3<br>ПК 6.2 – 6.5                                                                | Тема 1.1-1.7<br>Тема 2.1-2.3<br>Тема 3.1<br>Тема 4.1<br>Тема 5.1-5.4<br>Тема 6.1<br>Тема 7.1<br>Тема 8.1, 8.2<br>Тема 9.1.1-9.1.5 / 9.2.1-9.2.5       | Тестирование<br>Устный опрос<br>Решение расчётных задач<br>Наблюдение за ходом выполнения практико-ориентированных заданий<br>Представление результатов практических и лабораторных работ<br>Проведение химического эксперимента<br>Выполнение контрольных работ по разделам дисциплины<br>Оценка самостоятельно выполненных заданий<br>Защита учебно-исследовательского проекта (с учетом будущей профессиональной деятельности)<br>Защита решения кейс-задач (с учетом будущей профессиональной деятельности)<br>Выполнение заданий промежуточной аттестации |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности<br><br>ПК 2.1. – 2,6<br>ПК 3.1 – 3.7<br>ПК 4.1 – 4.4<br>ПК 5.1- 5.3<br>ПК 6.2 – 6.5 | Тема 1.2<br>Тема 1.4-1.7<br>Тема 2.1, 2.2<br>Тема 4.1, 4.2<br>Тема 5.2-5.4<br>Тема 6.1<br>Тема 7.1<br>Тема 8.1, 8.2<br>Тема 9.1.2-9.1.5 / 9.2.2-9.2.5 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| ОК 04.<br>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде<br>ПК 2.1. – 2,6<br>ПК 3.1 – 3.7<br>ПК 4.1 – 4.4<br>ПК 5.1- 5.3<br>ПК 6.2 – 6.5                                                                                                | Тема 1.7<br>Тема 2.1, 2.2<br>Тема 4.1, 4.2<br>Тема 5.2-5.4<br>Тема 6.1<br>Тема 7.1<br>Тема 8.1, 8.2<br>Тема 9.1.5 / 9.2.5                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях<br>ПК 2.1. – 2,6<br>ПК 3.1 – 3.7                         | Тема 1.7<br>Тема 2.3<br>Тема 5.1<br>Тема 8.1, 8.2<br>Тема 9.1.2-9.1.5 / 9.2.2-9.2.5                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                             |  |  |
|---------------------------------------------|--|--|
| ПК 4.1 – 4.4<br>ПК 5.1- 5.3<br>ПК 6.2 – 6.5 |  |  |
|---------------------------------------------|--|--|



**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СТРОГАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОУД.08 БИОЛОГИЯ**

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности

**43.02.15. Поварское и кондитерское дело**

Составитель: Лунегова Т. Н., преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ «Строгановский колледж»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565; примерной рабочей программы общего гуманитарного и социально-экономического цикла «Биология» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования Протокол № 14 от «30» сентября 2022 г.; приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрированного 12.07.2023 № 74228)

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Биология» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## 1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

### 1.2.1. Цель дисциплины

**Цель:** формирование у обучающихся системы знаний о различных уровнях жизни со знанием современных представлений о живой природе, навыков по проведению биологических исследований с соблюдением этических норм, аргументированной личностной позиции по бережному отношению к окружающей среде.

### Задачи:

- получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно-научной картины мира; методах научного познания;
- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
- воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;
- использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

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

| Общие компетенции                                                                                       | Планируемые результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                         | Общие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Дисциплинарные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</li> <li>а) базовые логические действия:</li> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему,</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания;</li> <li>функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем;</li> <li>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</li> </ul> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>рассматривать ее всесторонне;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>-- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> </ul> <p>и способность их использования в познавательной и социальной практике</p> | <p>(саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация; сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека;</p> <p>сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам;</p> <p>приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений;</p> <p>организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов;</p> <p>сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере; сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)</p>                                                      |
| <p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <p>В области ценности научного познания:<br/> -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;<br/> - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;<br/> - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.<br/> Овладение универсальными учебными познавательными действиями:<br/> в) работа с информацией:<br/> - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;<br/> - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</p> | <p>сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию;<br/> сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии</p> |

|                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> | <p>готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul> | <p>приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений;</p> <p>организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов</p> |

|                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- не принимать действия, приносящие вред окружающей среде;</li> <li>- уметь прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- расширить опыт деятельности экологической направленности;</li> <li>- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;</li> <li>- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям</li> </ul>                                                                                 | <p>сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <p>ПК 1.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>                                  | <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</li> </ul> <p>б) самоконтроль:</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> </ul> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> | <p>сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация;</p> <p>- сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети);</p> <p>- сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания,</p> |



|                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                               | <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели из различных источников (средства успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <p>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</p> <p>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы);</p> <p>интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <p><b>ПК 2.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> | <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <p>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <p>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <p>- давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>- использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <p>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</p> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели из различных источников (средства успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <p>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и</p> | <p>- сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация;</p> <p>- сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети);</p> <p>- сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы);</p> <p>интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности,</p> |

|                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                         | <p>сопереживанию;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <p>формировать по отношению к ним собственную позицию;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <p><b>ПК 3.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</li> </ul> <p>б) самоконтроль:</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> </ul> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</li> </ul> | <p>- сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация;</p> <p>- сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию;</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>ПК 4.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</li> </ul> <p>б) самоконтроль:</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> </ul> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</li> </ul> | <p>-сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация;</p> <p>- сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию;</li> </ul> |
| <p><b>ПК 5.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с</p>          | <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельно составлять план</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>-сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| инструкциями и регламентами | <p>решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <p>- давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <p>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</p> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <p>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</p> <p>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</p> | <p>организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация;</p> <p>- сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети);</p> <p>- сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаушные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы);</p> <p>интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию;</p> |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### 1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной программы дисциплины - 72 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы                                | Объем в часах |
|---------------------------------------------------|---------------|
| <b>Объем образовательной программы дисциплины</b> | 74            |
| <b>в т.ч.</b>                                     |               |
| <b>Основное содержание</b>                        | 72            |
| <b>в т. ч.:</b>                                   |               |
| теоретическое обучение                            | 29            |
| в т.ч. профессионально-ориентированное содержание | 2             |
| практические занятия                              | 43            |
| в т.ч. профессионально-ориентированное содержание | 8             |
| лабораторные занятия                              | 4             |
| в т.ч. профессионально-ориентированное содержание | 2             |
| <b>Контрольная работа</b>                         | 6             |
| <b>Промежуточная аттестация (зачет)</b>           | 2             |

## 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) |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Объём часов | Формируемые компетенции    |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------|
| 1                                                            | 2                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 3           | 4                          |
| Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого  |                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 18          |                            |
| Тема 1.1. Биология как наука. Общая характеристика жизни     | Основное содержание                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1           | ОК 2                       |
|                                                              | Содержание учебного материала                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1           |                            |
|                                                              | 1                                                                                                                                                | Современные отрасли биологических знаний. Связь биологии с другими науками: биохимия, биофизика, бионика, геногеография и др. Роль и место биологии в формировании современной научной картины мира. Уровни организации живой материи. Общая характеристика жизни, свойства живых систем. Химический состав клеток               | 1           |                            |
| Тема 1.2. Структурно-функциональная организация клеток       | Основное содержание                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 9           | ОК - 1<br>ОК - 2<br>ОК - 4 |
|                                                              | Содержание учебного материала                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1           |                            |
|                                                              | 1                                                                                                                                                | Клеточная теория (Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Основные положения современной клеточной теории. Типы клеточной организации: прокариотический и эукариотический. Одноклеточные и многоклеточные организмы. Строение прокариотической клетки. Строение эукариотической клетки. Неклеточные формы жизни (вирусы, бактериофаги) | 1           |                            |
|                                                              | Лабораторные работы:                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 4           |                            |
|                                                              | № 1                                                                                                                                              | «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)»                                                                                                                                                                                                             | 2           |                            |
|                                                              | № 2                                                                                                                                              | «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)»                                                                                                                                                                                                             | 2           |                            |
|                                                              | Практическая работа                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 4           |                            |
|                                                              | №1.                                                                                                                                              | Прокариотические и эукариотические клетки.                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2           |                            |
|                                                              | № 2                                                                                                                                              | Вирусы как неклеточная форма жизни и их значение                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2           |                            |
| Тема 1.3. Структурно-функциональные факторы наследственности | Основное содержание                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 4           | ОК - 1<br>ОК - 2           |
|                                                              | Содержание учебного материала                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2           |                            |
|                                                              | 1                                                                                                                                                | Хромосомная теория Т. Моргана. Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и негомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор. Нуклеиновые кислоты: ДНК, РНК их строение и функции.                                                                                                                         | 2           |                            |
|                                                              | Практическая работа                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2           |                            |
|                                                              |                                                                                                                                                  | Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и в случае                                                                                                                                                                                                                                      | 2           |                            |

|                                                                    |                                         |                                                                                                                                                                                                                                    |    |                  |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------|
|                                                                    | №3                                      | изменения последовательности нуклеотидов ДНК                                                                                                                                                                                       |    |                  |
| Тема 1.4.<br>Обмен веществ<br>и превращение<br>энергии в<br>клетке | Основное содержание                     |                                                                                                                                                                                                                                    | 2  | ОК - 2           |
|                                                                    | Содержание учебного материала           |                                                                                                                                                                                                                                    | 2  |                  |
|                                                                    | 1                                       | Понятие метаболизм. Ассимиляция и диссимиляция – две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Пластический обмен. Фотосинтез. Хемосинтез                                      | 2  |                  |
| Тема 1.5.<br>Жизненный<br>цикл клетки.<br>Митоз. Мейоз             | Основное содержание                     |                                                                                                                                                                                                                                    | 2  | ОК - 2<br>ОК - 4 |
|                                                                    | Содержание учебного материала           |                                                                                                                                                                                                                                    | 2  |                  |
|                                                                    | 1                                       | Клеточный цикл, его периоды. Митоз, его стадии и происходящие процессы. Биологическое значение митоза. Мейоз и его стадии. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза                                   | 2  |                  |
| Контрольная<br>работа                                              | Молекулярный уровень организации живого |                                                                                                                                                                                                                                    | 2  |                  |
| Раздел 2. Строение и функции организма                             |                                         |                                                                                                                                                                                                                                    | 19 |                  |
| Тема 2.1.<br>Строение<br>организма                                 | Основное содержание                     |                                                                                                                                                                                                                                    | 1  | ОК - 2<br>ОК - 4 |
|                                                                    | Содержание учебного материала           |                                                                                                                                                                                                                                    | 1  |                  |
|                                                                    | 1                                       | Многоклеточные организмы. Взаимосвязь органов и системы органов в многоклеточном организме. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности                                                                     | 1  |                  |
| Тема 2.2.<br>Формы<br>размножения<br>организмов                    | Основное содержание                     |                                                                                                                                                                                                                                    | 1  | ОК - 2           |
|                                                                    | Содержание учебного материала           |                                                                                                                                                                                                                                    | 1  |                  |
|                                                                    | 1                                       | Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения. Половое размножение. Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение                            | 1  |                  |
| Тема 2.3.<br>Онтогенез<br>растений,<br>животных и<br>человека      | Основное содержание                     |                                                                                                                                                                                                                                    | 1  | ОК - 2<br>ОК - 4 |
|                                                                    | Теоретическое обучение:                 |                                                                                                                                                                                                                                    | 1  |                  |
|                                                                    | 1                                       | Индивидуальное развитие организмов. Эмбриогенез и его стадии. Постэмбриональный период. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Прямое и косвенное развитие. Биологическое старение и смерть. Онтогенез растений | 1  |                  |
| Тема 2.4.<br>Закономерность<br>и наследования                      | Основное содержание                     |                                                                                                                                                                                                                                    | 5  | ОК - 2<br>ОК - 4 |
|                                                                    | Содержание учебного материала           |                                                                                                                                                                                                                                    | 1  |                  |
|                                                                    | 1                                       | Основные понятия генетики. Закономерности образования гамет. Законы Г. Менделя (моногибридное и полигибридное скрещивание). Взаимодействие генов                                                                                   | 1  |                  |
|                                                                    | Практическая работа                     |                                                                                                                                                                                                                                    | 4  |                  |
|                                                                    | № 4                                     | Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания                                             | 2  |                  |
|                                                                    |                                         | Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-,                                                                                                                                    | 2  |                  |

|                                                                     |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |                            |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------------------|
|                                                                     | № 5                           | полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания                                                                                                                                                                                                   |   |                            |
| Тема 2.5.<br>Сцепленное наследование признаков                      | Основное содержание           |                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 5 | ОК - 1<br>ОК - 2           |
|                                                                     | Содержание учебного материала |                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1 |                            |
|                                                                     | 1                             | Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Наследование признаков, сцепленных с полом                                                                                                                                                                        | 1 |                            |
|                                                                     | Практическая работа           |                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 4 |                            |
|                                                                     | № 6                           | Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания                                                                                                                                 | 2 |                            |
|                                                                     | № 7                           | Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания                                                                                                                                 | 2 |                            |
| Тема 2.6.<br>Закономерность и изменчивости                          | Основное содержание           |                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 4 | ОК - 1<br>ОК - 2<br>ОК - 4 |
|                                                                     | Содержание учебного материала |                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2 |                            |
|                                                                     | 1                             | Изменчивость признаков. Виды изменчивости: наследственная и ненаследственная. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости (Н.И. Вавилов). Мутационная теория изменчивости. Виды мутаций и причины их возникновения. Кариотип человека. Наследственные заболевания человека. | 2 |                            |
|                                                                     | Практическая работа           |                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2 |                            |
|                                                                     | № 8                           | Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания                                                                                                                                                             | 2 |                            |
| Контрольная работа                                                  | Строение и функции организма  |                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2 |                            |
| Раздел 3. Теория эволюции                                           |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 6 |                            |
| Тема 3.1.<br>История эволюционного учения. Микроэволюция            | Основное содержание           |                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1 | ОК - 2<br>ОК - 4           |
|                                                                     | Содержание учебного материала |                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1 |                            |
|                                                                     | 1                             | Первые эволюционные концепции (Ж.Б. Ламарк, Ж.Л. Бюффон). Эволюционная теория Ч. Дарвина. Синтетическая теория эволюции и ее основные положения. Микроэволюция. Популяция как элементарная единица эволюции.                                                                             | 1 |                            |
| Тема 3.2.<br>Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле | Основное содержание           |                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1 | ОК - 2<br>ОК - 4           |
|                                                                     | Содержание учебного материала |                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1 |                            |
|                                                                     | 1                             | Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции (А.Н. Северцов). Пути достижения биологического прогресса. Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле. Появление первых клеток и их эволюция. Прокариоты и эукариоты.                                                      | 1 |                            |
| Тема 3.3.<br>Происхождение                                          | Основное содержание           |                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1 | ОК - 2                     |
|                                                                     | Содержание учебного материала |                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1 | ОК - 4                     |



|                                                              |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |                                                           |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------|
| человека – антропогенез                                      | 1                                                                                    | Антропология – наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство и отличия человека с животными. Эволюция современного человека. Человеческие расы и их единство. Время и пути расселения человека по планете.                                                                                                                                                                     | 1         |                                                           |
| <b>Раздел 4. Экология</b>                                    |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>18</b> |                                                           |
| <b>Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни</b>         | <b>Основное содержание</b>                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>1</b>  | ОК - 1<br>ОК - 2<br>ОК - 7                                |
|                                                              | <b>Содержание учебного материала</b>                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>1</b>  |                                                           |
|                                                              | 1                                                                                    | Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутри организменная. 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                                                             | 1         |                                                           |
| <b>Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы</b>           | <b>Основное содержание</b>                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>4</b>  | ОК - 1<br>ОК - 2<br>ОК - 7                                |
|                                                              | <b>Содержание учебного материала</b>                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>2</b>  |                                                           |
|                                                              | 1                                                                                    | 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                                               | 2         |                                                           |
|                                                              | <b>Практическая работа</b>                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>2</b>  |                                                           |
|                                                              | № 9                                                                                  | Экологические пирамиды чисел, биомассы и энергии. Правило пирамиды энергии.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2         |                                                           |
| <b>Тема 4.3. Биосфера - глобальная экологическая система</b> | <b>Основное содержание</b>                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>2</b>  | ОК - 1<br>ОК - 2<br>ОК - 7                                |
|                                                              | <b>Содержание учебного материала</b>                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>2</b>  |                                                           |
|                                                              | 1                                                                                    | 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 | 2         |                                                           |
| <b>Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу</b>  | <b>Основное содержание</b>                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>4</b>  | ОК - 1<br>ОК - 2<br>ОК - 4<br>ОК - 7<br>ПК -1.4<br>ПК-5.6 |
|                                                              | <b>Содержание учебного материала</b>                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>2</b>  |                                                           |
|                                                              | 1                                                                                    | 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 определенной профессией/специальностью                                                                        | 2         |                                                           |
|                                                              | <b>Практическая работа</b>                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>2</b>  |                                                           |
|                                                              | № 10                                                                                 | Абиотические и биотические факторы.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2         |                                                           |
|                                                              | <b>*В том числе профессионально-ориентированное содержание практического занятия</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>2</b>  |                                                           |
|                                                              | № 11                                                                                 | «Отходы производства».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2         |                                                           |
| <b>Тема 4.5.</b>                                             | <b>Основное содержание</b>                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>6</b>  | ОК - 2                                                    |

|                                                                            |                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------|
| Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека              | Содержание учебного материала                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2  | ОК - 4<br>ОК - 7<br>ПК -1.4<br>ПК-5.6           |
|                                                                            | 1                                                                             | 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 | 2  |                                                 |
|                                                                            | Лабораторные занятия:                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2  |                                                 |
|                                                                            | №3                                                                            | «Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2  |                                                 |
|                                                                            | *В том числе профессионально-ориентированное содержание лабораторного занятия |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2  |                                                 |
|                                                                            | №12                                                                           | Пищевые связи, круговорот веществ и превращение энергии в экосистемах.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2  |                                                 |
| Контрольная работа                                                         | Теоретические аспекты экологии                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2  |                                                 |
| Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) |                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |                                                 |
| Раздел 5. Биология в жизни                                                 |                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 7  |                                                 |
| Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого                                    | Основное содержание                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 4  | ОК - 1<br>ОК - 2<br>ОК - 4<br>ПК -1.4<br>ПК-5.6 |
|                                                                            | Содержание учебного материала                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2  |                                                 |
|                                                                            | 1                                                                             | Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)                                                           | 2  |                                                 |
|                                                                            | Практические занятия:                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2  |                                                 |
|                                                                            | № 13                                                                          | Научные достижения в области генетических технологий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2  |                                                 |
|                                                                            | *В том числе профессионально-ориентированное содержание практического занятия |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2  |                                                 |
|                                                                            | № 14                                                                          | Научные достижения в области клеточной инженерии, пищевых биотехнологий.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2  |                                                 |
| Тема 5.2. Биотехнологии в промышленности                                   |                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2  | ОК - 1<br>ОК - 2<br>ОК - 4<br>ПК -1.4<br>ПК-5.6 |
| Тема 5.2. Биотехнологии в промышленнос ти                                  | Основное содержание                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1  |                                                 |
|                                                                            | Практические занятия:                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1  |                                                 |
|                                                                            | № 15                                                                          | Развитие промышленной биотехнологий и ее применение в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1  |                                                 |
| ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ                                                   |                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2  |                                                 |
| ВСЕГО                                                                      |                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 74 |                                                 |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Биологии», оснащенный оборудованием:

- мебель, доска, мел, наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов), техническими средствами обучения:
- компьютер с устройствами воспроизведения звука,
- принтер,
- мультимедиа-проектор с экраном,
- указка-презентер для презентаций.

Лаборатория, оснащенная оборудованием для проведения занятий:

- микроскопы,
- секундомер,
- тонометр,
- лабораторная посуда (пробирки, подставки для пробирок, пинцеты, песок, ступки с пестиками, предметные и покровные стекла, стеклянные палочки, препаровальные иглы, фильтровальная бумага (салфетки), стаканы)
- гипертонический раствор хлорида натрия,
- 3%-ный раствор пероксида водорода,
- раствор йода в йодистом калии,
- глицерин,

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основные печатные издания

1. Каменский, А.А.. Биология. 10 класс. Базовый уровень. ЭФУ / А.А. Каменский, Е.К. Касперская, В.И. Сивоглазов — Москва : Просвещение, 2024. — ISBN 978-5-09-099555-9. — URL: <https://book.ru/book/949013> — Текст : электронный.
2. Пономарева И.Н. Биология. 10 класс. Базовый уровень. ЭФУ / И.Н. Пономарева, Т.Е. Лощилина; под. ред. О.А. Корнилова — Москва : Просвещение, 2024. — ISBN 978-5-09-099562-7. — URL: <https://book.ru/book/948915> — Текст : электронный.

##### Интернет-ресурсы:

1. <http://www.ebio.ru/> Электронный учебник по биологии. Представлены разделы: ботаника, зоология, анатомия, общая биология, экология.
2. <http://evolution.powernet.ru/> Теория эволюции как она есть: материалы по теории биологической эволюции. Представлены различные материалы, посвященные теории биологической эволюции.
3. [www.window.edu.ru](http://www.window.edu.ru) (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Интернета по биологии).

#### 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.

| Общая/профессиональная компетенция                                                                                                                                 | Раздел/Тема                                                                                                                                                                                          | Тип оценочных мероприятий                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам                                                            | Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с <sup>1</sup> , 1.4, 1.5<br>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6<br>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3.<br>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с<br>Р 5, Темы 5.1, 5.2, П-о/с | Тестирование<br>Устный опрос<br>Индивидуальная самостоятельная работа<br>Представление результатов практических работ<br>Защита творческих работ<br>Защита индивидуальных проектов<br>Контрольная работа |
| ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4, 1.5<br>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6<br>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3.<br>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с<br>Р 5, Темы 5.1, 5.2, П-о/с               | Тестирование<br>Устный опрос<br>Индивидуальная самостоятельная работа<br>Представление результатов практических работ<br>Защита творческих работ<br>Защита индивидуальных проектов<br>Контрольная работа |
| ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде                                                                                               | Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с <sup>2</sup> , 1.4, 1.5<br>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6<br>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3.<br>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с<br>Р 5, Темы 5.1, 5.2, П-о/с | Тестирование<br>Устный опрос<br>Индивидуальная самостоятельная работа<br>Представление результатов практических работ<br>Защита творческих работ<br>Защита индивидуальных проектов                       |

|                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                        | Контрольная работа                                                                                                                                                                                       |
| 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, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4, 1.5<br>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6<br>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3.<br>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с<br>Р 5, Темы 5.1, 5.2, П-о/с | Тестирование<br>Устный опрос<br>Индивидуальная самостоятельная работа<br>Представление результатов практических работ<br>Защита творческих работ<br>Защита индивидуальных проектов<br>Контрольная работа |
| ПК 1.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами                                                    | Р4, Тема 4.4<br>Р4, Тема 4.5<br>Р5, Тема 5.1<br>Р5, Тема 5.2                                                                                                                           | Тестирование<br>Устный опрос<br>Индивидуальная самостоятельная работа<br>Представление результатов практических работ<br>Защита творческих работ<br>Защита индивидуальных проектов<br>Контрольная работа |
| ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | Р4, Тема 4.4<br>Р4, Тема 4.5<br>Р5, Тема 5.1<br>Р5, Тема 5.2                                                                                                                           | Тестирование<br>Устный опрос<br>Индивидуальная самостоятельная работа<br>Представление результатов практических работ<br>Защита творческих работ<br>Защита индивидуальных проектов<br>Контрольная работа |
| ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами                       | Р4, Тема 4.4<br>Р4, Тема 4.5<br>Р5, Тема 5.1<br>Р5, Тема 5.2                                                                                                                           | Тестирование<br>Устный опрос<br>Индивидуальная самостоятельная работа<br>Представление результатов практических работ<br>Защита творческих                                                               |

|                                                                                                                                                                                                                       |                                                              |                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                       |                                                              | работ<br>Защита<br>индивидуальных<br>проектов                                                                                                                                      |
| ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами                    | P4, Тема 4.4<br>P4, Тема 4.5<br>P5, Тема 5.1<br>P5, Тема 5.2 | Тестирование<br>Устный опрос<br>Индивидуальная самостоятельная работа<br>Представление результатов практических работ<br>Защита творческих работ<br>Защита индивидуальных проектов |
| ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | P4, Тема 4.4<br>P4, Тема 4.5<br>P5, Тема 5.1<br>P5, Тема 5.2 | Тестирование<br>Устный опрос<br>Индивидуальная самостоятельная работа<br>Представление результатов практических работ<br>Защита творческих работ<br>Защита индивидуальных проектов |

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СТРОГАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОУД.09 ИСТОРИЯ**

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности

**43.02.15. Поварское и кондитерское дело**

Очер, 2025

Составитель: Чазова Т. Н., преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ «Строгановский колледж»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565; примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «История» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования Протокол № 14 от «30» сентября 2022 г.; приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрированного 12.07.2023 № 74228)



## **СОДЕРЖАНИЕ**

|    |                                                           |    |
|----|-----------------------------------------------------------|----|
| 1. | Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины | 4  |
| 2. | Структура и содержание учебной дисциплины                 | 13 |
| 3. | Условия реализации программы учебной дисциплины           | 23 |
| 4. | Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины | 25 |

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД. 09 ИСТОРИЯ**

### **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Общеобразовательная дисциплина ОУД. 09 История является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины ОУД. 09 История:**

#### **1.2.1. Цель дисциплины**

Главной целью общего исторического образования является формирование у обучающегося целостной картины российской и мировой истории, учитывающей взаимосвязь всех ее этапов, их значимость для понимания современного места и роли России в мире, важность вклада каждого народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по основным этапам развития российского государства и общества, а также современного образа России

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций

| Код и наименование формируемых компетенций                                                               | Планируемые результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                          | Общие (личностные и метапредметные)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Дисциплинарные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | <p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</li> </ul> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-уметь критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в.,</li> <li>- оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками;</li> <li>-владеть комплексом хронологических умений, умение устанавливать причинно-следственные, пространственные связи исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени;</li> <li>-уметь анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы с древнейших времен до настоящего времени</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                     | <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач;</li> <li>- оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности;</li> <li>- уметь объяснять критерии поиска исторических источников и находить их; учитывать при работе</li> </ul> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>мира;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.</li> </ul> | <p>специфику современных источников социальной и личной информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- объяснять значимость конкретных источников при изучении событий и процессов истории России и истории зарубежных стран;</li> <li>- приобретение опыта осуществления учебно - исследовательской деятельности</li> </ul> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> <li>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</li> <li>б) совместная деятельность:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> </li> <li>Овладение универсальными регулятивными действиями:</li> <li>г) принятие себя и других людей:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul> </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- приобретать опыт осуществления проектной деятельности в форме участия в подготовке учебных проектов по новейшей истории, в том числе – на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и т.д.);</li> <li>- приобретать опыт взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; уважения к историческому наследию народов России</li> </ul> |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;</li> <li>- отстаивать историческую правду в ходе дискуссий и других форм межличностного взаимодействия, а также при разработке и представлении учебных проектов и исследований по новейшей истории, аргументированно критиковать фальсификации отечественной истории; рассказывать о подвигах народа при защите Отечества, разоблачать фальсификации отечественной истории</li> </ul> |
| <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать</p>                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</li> <li>- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно нравственных ценностей народов Российской</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать значимость России в мировых политических и социально экономических процессах XX – начала XXI в., знание достижений страны и ее народа;</li> <li>- умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, нэпа,</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> | <p>Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;<br/>В части гражданского воспитания:<br/>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;<br/>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;<br/>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;<br/>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;<br/>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;<br/>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания:<br/>- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности</p> | <p>индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль Советского Союза в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX – начала XXI в.; особенности развития культуры народов СССР (России);<br/>- знать имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внёсших значительный вклад в социально-экономическое, политической и культурное развитие России в XX – начале XXI в.;<br/>- уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;<br/>- уметь выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;<br/>- уметь устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                          | <p>перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.</li> </ul> | <p>России в XX – начале XXI в.; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX – начале XXI в.;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в.; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм;</li> <li>- уметь защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории;</li> <li>- знать ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI в.; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейшие достижения культуры, ценностные ориентиры;</li> <li>- понимать значимость роли России в мировых политических и социально экономических процессах с древнейших времен до настоящего времени;</li> <li>- уметь характеризовать вклад российской культуры в мировую культуру;</li> <li>- иметь сформированность представлений о предмете, научных и социальных функциях исторического знания, методах изучения исторических источников</li> </ul> |
| ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей | <ul style="list-style-type: none"> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь работать с интернет-ресурсами, различными историческими источниками;</li> <li>- приобретать опыт осуществления проектной деятельности в форме участия в подготовке учебных</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> | <p>зрения с использованием языковых средств;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> | <p>проектов по профессиональным темам, в том числе – на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и т.д.);</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| <b>Вид учебной работы</b>                                                         | <b><i>Объем в часах</i></b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Объем образовательной программы дисциплины</b>                                 | <b>120</b>                  |
| <b>в т.ч.</b>                                                                     |                             |
| <b>Основное содержание</b>                                                        | <b>120</b>                  |
| теоретическое обучение                                                            | 76                          |
| практические занятия                                                              | 44                          |
| <b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> | <b>12</b>                   |
| <b>в т. ч.:</b>                                                                   |                             |
| теоретическое обучение                                                            | -                           |
| практические занятия                                                              | 10                          |
| <b>Индивидуальный проект (да/нет)**</b>                                           | нет                         |
| <b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>                        | <b>2</b>                    |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ООД.06 История

| Наименование разделов и тем                                                    | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Объем часов | Коды компетенций                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------------------------------|
| 1                                                                              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 3           | 4                                                          |
| Раздел 1. Мир накануне и в годы Первой мировой войны.                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 4           | ОК. 01 ОК.04;<br>ОК.05; ОК.09;<br>ПК 1.4. ПК 3.8<br>ПК 2.7 |
| Тема 1.1. Мир в начале XX в. Первая мировая война 1914 - 1918 гг.              | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2           |                                                            |
|                                                                                | Понятие «Новейшее время». Хронологические рамки и периодизация Новейшей истории. Изменения в мире в XX веке.<br>«Пробуждение Азии». Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Антанты и Тройственный союз.<br>Начало и первый год войны. Переход к позиционной войне. Борьба на истощение. Изменение соотношения сил.<br>Капитуляция стран Четверного союза. Компьенское перемирие. Итоги и последствия Первой мировой войны<br><u>Практическое занятие.</u> Работа с кроссвордом «Первая мировая война» |             |                                                            |
|                                                                                | Раздел 2. Мир в 1918-1938 гг.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |             |                                                            |
| Тема 2.1. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе. | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2           |                                                            |
|                                                                                | Факторы, повлиявшие на распад империй после Первой мировой войны. Образование новых национальных государств.<br>Революционное движение и образование Коммунистического интернационала.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |             |                                                            |
| Тема 2.2. Версальско-                                                          | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |             |                                                            |

|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |  |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
| Вашингтонская система международных отношений.                           | Планы послевоенного устройства мира. Территориальные изменения в мире и Европе по результатам Первой мировой войны. Парижская (Версальская) мирная конференция.<br>Влияние Версальского договора и Вашингтонского соглашения на развитие международных отношений.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2 |  |
| <b>Тема 2.3.</b> Страны Европы и Северной Америки в 1920-е гг.           | Содержание учебного материала<br>Послевоенная стабилизация. Факторы, способствующие изменениям в социально-экономической сфере в странах Запада.<br>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.<br>Нарастание агрессии в мире. Причины возникновения нацистской диктатуры в Германии в 1930-е гг. Установление нацистской диктатуры. Нацистский режим в Германии.<br>Подготовка Германии к войне. | 2 |  |
| <b>Тема 2.4.</b> Страны Азии, Африки и Латинской Америки в 1918-1930 гг. | Содержание учебного материала<br>Экспансия колониализма. Цели национально-освободительных движений в странах Востока. Агрессивная внешняя политика Японии.<br>Особенности экономического и политического развития Латинской Америки.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2 |  |
| <b>Тема 2.5.</b> Международные отношения в 1930-е гг.                    | Содержание учебного материала<br>Нарастание мировой напряженности в конце 1930-х гг. Причины Второй мировой войны.<br>Мюнхенский сговор. Англо-франко-советские переговоры лета 1939 г.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2 |  |
| <b>Тема 2.6.</b> Развитие науки и культуры в 1914-1930-х гг.             | Содержание учебного материала<br>Влияние науки и культуры на развитие общества в межвоенный период. Новые научные открытия и технические достижения. Новые виды вооружений и военной техники.<br>Особенности культурного развития: архитектура, изобразительное искусство,                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2 |  |

|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--|
|                                                                                      | литература, кинематограф, музыка. Олимпийское движение.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |  |
| <b>Раздел 3. Вторая мировая война 1939-1945 гг.</b>                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>4</b>  |  |
| <b>Тема 3.1.</b> Начало Второй мировой войны.                                        | Содержание учебного материала<br>Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу. Начало мировой войны в Европе.<br>Нападение Германии на СССР. Нападение Японии на США. Формирование антигитлеровской коалиции. Подписание Декларации Объединенных Наций.                                                                                                                                          | 2         |  |
| <b>Тема 3.2.</b> Коренной перелом, окончание и важнейшие итоги Второй мировой войны. | Содержание учебного материала<br>Коренной перелом в Великой Отечественной войне. Укрепление антигитлеровской коалиции: Тегеранская конференция. Падение режима Муссолини в Италии.<br>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. | 2         |  |
| <b>Раздел 4. Россия в начале в 1914-1922 гг.</b>                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>20</b> |  |
| <b>Тема 4.1.</b> Россия и мир накануне Первой мировой войны.                         | Содержание учебного материала<br>Введение в историю России начала XX в. Время революционных потрясений и войн. Завершение территориального раздела мира и кризис международных отношений.<br>Военно-политические блоки. Предвоенные международные кризисы. Начало войны. Планы сторон.                                                                                                                         | 2         |  |
| <b>Тема 4.2.</b> Россия в                                                            | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |  |

|                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |             |  |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--|
| Первой мировой войне.                                                  | Русская армия на фронтах Первой мировой войны. Военная кампания 1914 г. Военные действия 1915 г.<br>Власть, экономика и общество в годы Первой мировой войны. Патриотический подъем в начале войны. Экономика России в годы войны.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2           |  |
| <b>Тема 4.3.</b> Российская революция: Февраль 1917 г. Октябрь 1917 г. | Содержание учебного материала<br>Причины революционного кризиса. Падение монархии. Временное правительство и его программа. Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты.<br>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.<br>Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками. Создание коалиционного правительства большевиков и левых эсеров. Русская православная церковь в условиях революции | 2           |  |
| <b>Тема 4.4.</b> Первые революционные преобразования большевиков.      | Содержание учебного материала<br>Первые декреты новой власти. Учредительное собрание. Организация власти Советов. Брестский мир. Конституция РСФСР 1918 г.<br>Экономическая политика советской власти. «Военный коммунизм» в городе и деревне. План Государственной комиссии по электрификации России.<br><u><b>Практическое занятие.</b></u> Экономическая политика большевиков.<br><u><b>Профессионально ориентированное содержание.</b></u> Практическое занятие.<br>Развитие и становление народного образования. Роль работников образования в становлении общества.                                                       | 2<br>2<br>2 |  |
| <b>Тема 4.5.</b> Гражданская война.                                    | Содержание учебного материала<br>Гражданская война: истоки и основные участники. Причины и основные этапы Гражданской войны в России. Формирование однопартийной диктатуры.<br>Террор красный и белый: причины и масштабы. Причины Победы Красной                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2           |  |

|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |  |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--|
|                                                                          | <p>армии в Гражданской войне.</p> <p><b><u>Профессионально ориентированное содержание. Практическое занятие.</u></b></p> <p>Жизнь в катастрофе: культура повседневности и стратегии выживания в годы великих потрясений.</p>                                                                                                          | 2         |  |
| <b>Тема 4.6.</b> Революция и Гражданская война на национальных окраинах. | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |  |
|                                                                          | <p>Национальные районы России в годы Первой мировой войны. Возникновение национальных государств на окраинах России.</p> <p><b><u>Практическое занятие.</u></b> Строительство Советской Федерации. Установление советской власти на Украине, в Белоруссии и Прибалтике, в Закавказье и в Средней Азии.</p>                            | 2         |  |
| <b>Раздел 5. Советский Союз в 1920-1930-е гг.</b>                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>8</b>  |  |
| <b>Тема 5.1.</b> СССР в 20-е гг.                                         | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |  |
|                                                                          | <p>Предпосылки и значение образования СССР. Образование СССР. Конституция 1924 г.</p> <p>Индустриализация. Коллективизация сельского хозяйства. Цель и задачи коллективизации. Становление колхозной системы. Итоги коллективизации.</p> <p><b><u>Практическое занятие.</u></b> Коллективизация и индустриализация. Цена и итоги.</p> | 2         |  |
| <b>Тема 5.2.</b> Советский Союз в 30-е гг.                               | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |  |
|                                                                          | <p>Конституция 1936 года. Укрепление политического режима. Репрессивная политика.</p> <p>Культурная революция. Достижения отечественной науки в 30-е гг. Развитие здравоохранения и образования.</p> <p><b><u>Профессионально ориентированное содержание. Практическое занятие.</u></b></p> <p>Развитие пищевой промышленности.</p>   | 2         |  |
| <b>Раздел 6. Великая Отечественная война. 1941-1945 гг.</b>              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>20</b> |  |



|                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|
| <b>Тема 6.1.</b> Первый период войны.                                                                                                | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 4 |    |
|                                                                                                                                      | План «Барбаросса». Вторжение врага. Тяжелые бои летом – осенью 1941 г. Прорыв гитлеровцев к Ленинграду. Московская битва. Блокада Ленинграда. Характер войны и цели гитлеровцев. Оккупационный режим. Партизанское и подпольное движение. Трагедия плена. Репатриации. Единство фронта и тыла. Эвакуации. Вклад советской военной экономики в Победу. Патриотизм советских людей.<br><b><u>Профессионально ориентированное содержание. Практическое занятие.</u></b><br>Вклад работников пищевой промышленности в Победу. |   |    |
| <b>Тема 6.2.</b> Коренной перелом в ходе войны.                                                                                      | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 6 |    |
|                                                                                                                                      | Наступление советских войск в январе – марте 1943 г. Прорыв блокады Ленинграда. Обстановка на фронте весной 1943 г. Курская битва. Контрнаступление Красной Армии. Битва за Днепр. Завершение коренного перелома.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |    |
| <b>Тема 6.3.</b> Окончание Второй мировой войны.                                                                                     | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 6 |    |
|                                                                                                                                      | Освободительная миссия Красной Армии в Европе. Окончание Второй мировой войны. Итоги и уроки. Потсдамская конференция. Профессионально ориентированное содержание.<br><b><u>Практическое занятие.</u></b><br>Вклад российской интеллигенции в укрепление фронта и тыла в годы Великой Отечественной войны.                                                                                                                                                                                                                |   |    |
| <b>Раздел 7. Мир во второй половине XX – начале XXI в. Интересы СССР, США, Великобритании и Франции в Европе и мире после войны.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 8 |    |
| <b>Тема 7.1.</b> США и страны                                                                                                        | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   | 78 |

|                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                               |   |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
| Европы во второй половине XX – начале XXI в.                                                     | США и страны Западной Европы во второй половине XX – начале XXI в. Причины начала холодной войны.                                                                                                                                                             | 2 |  |
|                                                                                                  | <u><b>Практическое занятие.</b></u> Возникновение Европейского экономического сообщества. Страны Запада в начале XXI в. Создание Европейского союза                                                                                                           | 2 |  |
| <b>Тема 7.2.</b> Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX – начале XXI в.     | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                 | 2 |  |
|                                                                                                  | Социально-экономическая система Восточной Европы в середине XX в. Кризисы в ряде социалистических стран. «Пражская весна» 1968 г. <u><b>Практическое занятие.</b></u> «Бархатные революции» в Восточной Европе. Восточная Европа в 1990-х гг. и начале XXI в. | 2 |  |
| <b>Раздел 8. Страны Азии, Африки и Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI в.</b>   |                                                                                                                                                                                                                                                               | 6 |  |
| <b>Тема 8.1.</b> Страны Азии и Ближнего и Среднего Востока во второй половине XX – начале XXI в. | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                 | 2 |  |
|                                                                                                  | <u><b>Практическое занятие.</b></u> Национально-освободительные движения в Юго-Восточной Азии. Китай, Япония, Индия после Второй мировой войны. Возникновение государства Израиль.                                                                            |   |  |
| <b>Тема 8.2.</b> Страны Тропической и Южной Африки.                                              | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                 | 2 |  |
|                                                                                                  | Освобождение от колониальной зависимости. Пути развития стран Африки после освобождения от колониальной зависимости во второй половине XX в.                                                                                                                  |   |  |
| <b>Тема 8.3.</b> Страны Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI вв.                 | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                 | 2 |  |
|                                                                                                  | <u><b>Практическое занятие.</b></u> Страны Латинской Америки в середине XX в. Причины и последствия революционных движений на Кубе и в Центральной Америке.                                                                                                   |   |  |
| <b>Раздел 9.</b>                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                               |   |  |

|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |  |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--|
| <b>Международные отношения во второй половине XX – начале XXI вв.</b>         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>6</b>  |  |
| <b>Тема 9.1.</b><br>Международные отношения в конце 1940-х – конце 1980-х гг. | Содержание материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2         |  |
|                                                                               | Гонка вооружений СССР и США, ее последствия. Ракетно-космическое соперничество.<br>События в Афганистане и возвращение к политике холодной войны. Конец холодной войны.                                                                                                                                                                                                                 |           |  |
| <b>Тема 9.2.</b><br>Международные отношения в 1990-е – 2024 г.                | Содержание материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2<br>2    |  |
|                                                                               | Расширение НАТО на Восток. Обострение противостояния России и Запада.<br><u><b>Практическое занятие.</b></u> Интеграционные процессы в современном мире: БРИКС, Евразийский экономический союз, Содружество Независимых Государств, Шанхайская организация сотрудничества, Ассоциация государств Юго-Восточной Азии                                                                     |           |  |
| <b>Раздел 10. СССР в 1945-1991 гг.</b>                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>20</b> |  |
| <b>Тема 10.1.</b> СССР в послевоенные годы                                    | Содержание материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2<br>2    |  |
|                                                                               | Послевоенные годы. Влияние Победы. Потери и демографические проблемы. Восстановление и развитие экономики и социальной сферы. Восстановление промышленности. Сельское хозяйство. Меры по улучшению жизни населения.<br><u><b>Практическое занятие.</b></u> Место и роль СССР в послевоенном мире. Укрепление геополитических позиций СССР. Раскол Европы и оформление биполярного мира. |           |  |
| <b>Тема 10.2.</b> СССР в 1953-1964 гг.                                        | Содержание материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |  |
|                                                                               | 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.                                                       | 2  |  |
|                                                                   | <u><b>Практическое занятие.</b></u> Новый курс советской внешней политики: от конфронтации к диалогу. СССР и стран Запада. Гонка вооружений.                                                                | 2  |  |
| <b>Тема 10.3.</b> Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг.      | Содержание материала                                                                                                                                                                                        |    |  |
|                                                                   | Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг. Итоги и значение «великого десятилетия» Н.С. Хрущева. Политический курс Л.И. Брежнева. Конституция СССР 1977 г.                                                  | 4  |  |
|                                                                   | <u><b>Практическое занятие.</b></u> СССР и мир в начале 1980-х гг. Нарастание кризисных явлений в СССР. Ю. В. Андропов и начало формирования идеологии перемен.                                             | 2  |  |
| <b>Тема 10.4.</b> СССР в 1985-1991 гг.                            | Содержание материала                                                                                                                                                                                        |    |  |
|                                                                   | Социально-экономическое развитие СССР в 1985-1991 гг. Экономические реформы. Экономический кризис и окончательное разрушение советской модели экономики. Разработка программ перехода к рыночной экономике. | 2  |  |
|                                                                   | <u><b>Практическое занятие.</b></u> Реформа политической системы СССР и ее итоги. Конституционная реформа 1988-1991 гг. Августовский кризис 1991 г. Распад СССР.                                            | 2  |  |
|                                                                   | <u><b>Профессионально ориентированное содержание. Практическое занятие.</b></u> Успехи и проблемы развития пищевой промышленности в СССР в 80 – 90 -е годы.                                                 | 2  |  |
| <b>Раздел 11. Российская Федерация в 1992 – начале 2000-х гг.</b> |                                                                                                                                                                                                             | 12 |  |
| <b>Тема 11.1.</b> Российская Федерация в 1990-е гг.               | Содержание материала                                                                                                                                                                                        |    |  |
|                                                                   | Российская экономика в условиях рынка. Результаты экономических реформ 1990-х гг. Конституция России 1993 г. и ее значение.                                                                                 | 2  |  |

|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |  |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
|                                   | <u><b>Практическое занятие.</b></u> Россия на постсоветском пространстве. Результаты внешней политики страны в 1990-е гг.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2          |  |
| <b>Тема 11.2.</b> Россия в XXI в. | Содержание материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 4          |  |
|                                   | Стабилизация политической системы в годы президентства В.В. Путина. Переворот 2014 г. на Украине. Возвращение Крыма. Судьба Донбасса. Минские соглашения.<br>Противодействие стратегии Запада в отношении России. Фальсификация истории. Возрождение нацизма.<br><u><b>Практическая работа.</b></u> Противостояние с Западом. Украина – неонацистское государство. Новые регионы. СВО и российское общество. Россия – страна героев |            |  |
| <b>Дифференцированный зачет</b>   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>2</b>   |  |
| <b>Всего:</b>                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>120</b> |  |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **ООД. 06 История**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета истории

Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, исторических карт, плакатов, портретов выдающихся исторических личностей, атласов);
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета. (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные)).

Библиотечный фонд кабинета может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной, научно-популярной и другой литературой по вопросам исторического образования.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- интерактивная доска.

Залы: Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

1. Касьянов, В. В. История: учебное пособие / В. В. Касьянов, П. С. Самыгин, С. И. Самыгин. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 528 с. - (Среднее профессиональное образование).

2. Оришев, А. Б. История: учебник / А.Б. Оришев, В.Н. Тарасенко. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2021. — 276 с. — (Среднее профессиональное образование).

3. Трифонова, Г. А. История: учебное пособие / Трифонова Г.А, Супрунова Е.П., Пай С.С., Салионов А.Е. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. — 649 с. — (Среднее профессиональное образование).

4. 472 с. Тропов, И. А. История: учебник для СПО / И.А. Тропов. — СПб.: Лань, 2022. —

##### **3.2.2 Электронные издания**

1. Библиотека Гумер – гуманитарные науки. – URL: <http://www.gumer.info/> (дата обращения 10.05.2022). - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.

2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://schoolcollection.edu.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.

4. Кибер Ленинка. - URL: <http://cyberleninka.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.

5. Министерство образования и науки Российской Федерации. - URL: <https://minobrnauki.gov.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.

6. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: <http://www.elibrary.ru> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.

7. Российская национальная библиотека URL: <https://nlr.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный

8. Федеральный портал «Российское образование». - URL: <http://www.edu.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.

9. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL:

<http://fcior.edu.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.

10. ФГБНУ «Федеральный институт педагогических измерений». - URL: <https://fipi.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный

11. Федеральный портал «История.РФ». - URL: <https://histrf.ru> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный

12. 161 Российское историческое общество. - URL: <https://historyrussia.org> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный

### **3.2.3 Дополнительные источники**

1. Алятина, А. Г. История: практикум для СПО / А. Г. Алятина, Н. А. Дегтярева. — Саратов: Профобразование, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-4488-0614-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/91875>

2. Беловинский, Л. В. История русской материальной культуры: учеб. пособие / Л.В. Беловинский. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. — 512 с. — (Среднее профессиональное образование).

3. 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, 2020. — 299 с. — (Профессиональное образование). — Текст : электронный // Образовательная <https://urait.ru/bcode/452675>

4. платформа Юрайт [сайт]. — URL: Крамаренко, Р. А. История России. Рабочая тетрадь: учебно-методическое пособие / Р. А. Крамаренко. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2019. — 64 с. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды <https://profspo.ru/books/98675>

5. СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: Кузнецов, И. Н. Отечественная история: учебник / И. Н. Кузнецов. — М.: ИНФРА М, 2021. — 639 с. — (Среднее профессиональное образование).

6. Оришев, А. Б. История: от древних цивилизаций до конца XX в.: учебник / А. Б. Оришев, В. Н. Тарасенко. — М.: РИОР: ИНФРА-М, 2020. - 276 с. - (Среднее профессиональное образование).

7. Пашенцев, Д. А. История отечественного государства и права: учебное пособие / Д.А. Пашенцев, А.Г. Чернявский. — М.: ИНФРА-М, 2021. — 429 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013945-6. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/961439> – Режим доступа: по подписке.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ 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.

| Общая/профессиональная компетенция                                                                                                                                  | Раздел/Тема                                                                                                                                                                                     | Тип оценочных мероприятия                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам                                                            | Р 1, П-о/с<br>Р 2, П-о/с<br>Р 3, П-о/с<br>Р 4, П-о/с<br>Р 5, П-о/с                                                                                                                              | Диагностическая работа Контрольная работа Самооценка и взаимооценка Презентация мини проектов Устный и письменный опрос Результаты выполнения учебных заданий Разработка маршрута образовательного путешествия Практические работы Промежуточная аттестация (выполнение экзаменационных заданий) |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, П-о/с<br>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, П о/с<br>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с<br>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П о/с<br>Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде                                                                                               | Р 1, Тема 1.2, 1.3, П-о/с<br>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, П-о/с<br>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с<br>Р 4, Темы 4.1, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с<br>Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста        | Р1, Тема 1.1,1.2,1.3 П-о/с<br>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П о/с<br>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с<br>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5 П о/с<br>Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 П-о/с        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на                                                                         | Р1, Тема 1.1,1.2,1.3. П-о/с<br>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П о/с<br>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.4 П-о/с<br>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П о/с<br>Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |



|                                                                                                                                                                                                                           |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <p>основе традиционных<br/>общечеловеческих<br/>ценностей, в том числе с<br/>учетом гармонизации<br/>межнациональных и<br/>межрелигиозных<br/>отношений, применять<br/>стандарты<br/>антикоррупционного<br/>поведения</p> |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СТРОГАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОУД.10 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ**

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности

**43.02.15. Поварское и кондитерское дело**

Очер, 2025

Составитель: Чазова Т. Н., преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ «Строгановский колледж»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565; примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Обществознание» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования Протокол № 14 от «30» сентября 2022 г.; приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрированного 12.07.2023 № 74228)

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации программы учебной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

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

### **ОУД. 10 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ**

#### **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Общеобразовательная дисциплина ОУД. 10 Обществознание является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

#### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины ОУД. 10**

**Обществознание:**

##### **1.2.1. Цель дисциплины**

Основной целью изучения обществознания в организациях среднего профессионального образования является освоение обучающимися знаний о российском обществе и особенностях его развития в современных условиях, различных аспектах взаимодействия людей друг с другом и с основными социальными институтами, содействие формированию способности к рефлексии, оценке своих возможностей в повседневной и профессиональной деятельности. Ключевыми задачами изучения обществознания с учётом преемственности с основной школой являются: - воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни; приверженности демократическим ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации; - освоение системы знаний об обществе и человеке, формирование целостной картины общества; - овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать социальную информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно-познавательных, исследовательских и жизненных задач; - совершенствование опыта применения полученных знаний и умений при анализе и оценке жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков в различных областях общественной жизни с учётом профессиональной направленности организации среднего профессионального образования; - становление духовно-нравственных позиций и приоритетов личности в период ранней юности, выработка интереса к освоению социальных и гуманитарных дисциплин, развитие мотивации к предстоящему самоопределению.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций

| Код и наименование формируемых компетенций                                                               | Планируемые результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                          | Общие (личностные и метапредметные)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Дисциплинарные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | <p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</li> </ul> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> | <p>сформировать знания об (о):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике;</li> <li>- системе права и законодательства Российской Федерации;</li> <li>- владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и</li> </ul> |

|                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                              | <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul> | <p>письменных высказываний;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть умениями 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; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев</li> </ul> |
| <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества;</li> <li>- владеть умениями 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</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>профессиональной деятельности</p>                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>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 факты, выводы, оценочные суждения, мнения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;</li> <li>- уметь определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем;</li> </ul> <p>сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование</p> |
| <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере,</p> | <p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально нравственные нормы и ценности;</li> </ul> | <p>сформировать знания об (о):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека;</li> <li>- особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;</li> <li>- отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи,</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |



|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>- ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: <ul style="list-style-type: none"> <li>а) самоорганизация: <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</li> </ul> </li> <li>б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> </ul> </li> <li>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху,</li> </ul> </li> </ul> | <p>государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть умениями 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;</li> <li>- готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства.</li> </ul> |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                              | <p>оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач.</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                     | <p>творчество и воображение, быть инициативным</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть умениями 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;</li> <li>- владеть умениями 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; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 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 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</li> <li>- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;</li> </ul> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества,</li> </ul> | <p>1) сформировать знания об (о):</p> <p>обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке 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; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи,</p> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско юношеских организациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания;</li> <li>- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного</li> </ul> | <p>государственной политики в сфере межнациональных отношений; 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;</p> <p>2) уметь характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства;</p> <p>3) владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;</p> <p>4) владеть умениями устанавливать, выявлять,</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.</p> | <p>объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства;</p> <p>5) связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование;</p> <p>6) владеть умениями 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 факты, выводы, оценочные суждения, мнения;</p> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>7) владеть умениями 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;</p> <p>8) использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно коммуникационных технологий в решении различных задач;</p> <p>9) владеть умениями 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; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами</p> |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;</p> <p>10) готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства;</p> <p>11) сформировать навыки оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;</p> <p>12) владеть умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность</p> |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | <p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</li> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;</li> <li>- владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества</li> </ul> |
| ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</li> </ul> <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур,</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть умениями 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;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <p>способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;</li> <li>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</li> </ul> <p>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в</p> |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                           | профессиональную среду                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p> | <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;</li> <li>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</li> <li>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть умениями 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;</li> <li>- владение коммуникативными умениями и навыками;</li> <li>- владеть умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности.</li> </ul> |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| <b>Вид учебной работы</b>                                                         | <b><i>Объем в часах</i></b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Объем образовательной программы дисциплины</b>                                 | <b>112</b>                  |
| <b>в т.ч.</b>                                                                     |                             |
| <b>Основное содержание</b>                                                        | <b>110</b>                  |
| теоретическое обучение                                                            | 80                          |
| практические занятия                                                              | 40                          |
| <b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> | <b>18</b>                   |
| <b>в т. ч.:</b>                                                                   |                             |
| теоретическое обучение                                                            | -                           |
| практические занятия                                                              | 18                          |
| <b>Индивидуальный проект (да/нет)**</b>                                           | нет                         |
| <b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>                        | <b>2</b>                    |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ООД.06 История

| Наименование разделов и тем                                     | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Объем часов | Коды компетенций |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| 1                                                               | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 3           | 4                |
| Раздел 1. Человек в обществе                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 10          | OK 01<br>OK 05   |
| Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества. | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2           |                  |
|                                                                 | Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов. Типы обществ. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |             |                  |
| Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность.    | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2           |                  |
|                                                                 | Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества. 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.<br><u>Практическое занятие. Профессионально ориентированное содержание.</u><br>Выбор профессии. Профессиональное самоопределение. Учет особенностей характера в профессиональной деятельности работника пищевой промышленности. |             |                  |
| Тема 1.3.                                                       | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |             |                  |

|                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |                         |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------|
| Познавательная деятельность человека. Научное познание.  | Познание мира. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2         |                         |
|                                                          | Понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная истина.<br><u><b>Практическое занятие. Профессионально ориентированное содержание.</b></u><br>Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки в профессиональной деятельности работника пищевой промышленности.                                                                                                                                                                                                                        | 2         |                         |
| <b>Раздел 2. Духовная культура.</b>                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>12</b> | OK 02<br>OK 04<br>OK 05 |
| <b>Тема 2.1. Духовная культура личности и общества.</b>  | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2         |                         |
|                                                          | Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура.<br>Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. Контркультура. Функции культуры. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур.<br><u><b>Практическое занятие. Профессионально ориентированное содержание.</b></u><br>Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности работника сферы обслуживания. | 2         |                         |
| <b>Тема 2.2. Наука и образование в современном мире.</b> | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2         |                         |
|                                                          | Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации.<br>Образование в современном обществе. Российская система образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации.                                                                                                                                                                                                          | 2         |                         |
| <b>Тема 2.3. Религия.</b>                                | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2         |                         |
|                                                          | Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии.<br>Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2         |                         |

|                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |                          |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------|
| <b>Тема 2.4.</b> Искусство.                                            | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2         | OK 01<br>OK 05<br>ПК.6.5 |
|                                                                        | Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры.                                                                                                                                                                                                                                     |           |                          |
|                                                                        | Достижения современного российского искусства.                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |                          |
|                                                                        | <u><b>Практическое занятие. Профессионально ориентированное содержание.</b></u><br>Образ работника сферы обслуживания в искусстве.                                                                                                                                                                                      |           |                          |
| <b>Раздел 3.<br/>Экономическая жизнь общества.</b>                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>20</b> |                          |
| <b>Тема 3.1.</b> Экономика-основа жизнедеятельности общества.          | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2         | OK 02<br>OK 07           |
|                                                                        | Роль экономики в жизни общества. Макроэкономические показатели и качество жизни.<br>Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Типы экономических систем. Экономический рост и пути его достижения.                                                                                                 |           |                          |
| <b>Тема 3.2.</b> Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты. | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2         | OK 01<br>OK 03<br>OK 09  |
|                                                                        | Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Антимонопольное регулирование в РФ. Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. ЦБ РФ. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия. |           |                          |
| <b>Тема 3.3.</b> Рынок труда и                                         | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                          |

|                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |                         |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------|
| безработица.<br>Рациональное поведение<br>потребителя.                | Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости.<br>Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов. Рациональное экономическое поведение.<br><b><u>Практическое занятие. Профессионально ориентированное содержание.</u></b><br>Спрос на труд и его факторы в сфере пищевой промышленности. Стратегия поведения при поиске работы. Возможности профессиональной переподготовки. | 2 | OK 01<br>OK 02<br>OK 03 |
|                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2 |                         |
| <b>Тема 3.4.</b> Предприятие в<br>экономике.                          | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2 | OK 01<br>OK 03          |
|                                                                       | 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<br><b><u>Практическое занятие.</u></b><br>Предпринимательская деятельность.                                                                                                              | 2 |                         |
| <b>Тема 3.5.</b> Экономика и<br>государство.                          | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2 | OK 01<br>OK 09          |
|                                                                       | Экономика и государство. Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг.<br>Налоговая система Российской Федерации. Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации.                                                                                                                                                     | 2 |                         |
| <b>Тема 3.6.</b> Основные<br>тенденции развития<br>экономики России и | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2 | OK 06                   |
|                                                                       | Мировая экономика. Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |                         |



|                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------|
| международная экономика.                                                                   | Государственное регулирование внешней торговли.<br><u><b>Практическое занятие. Россия в мировой экономике.</b></u>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2         | OK 09                    |
| <b>Раздел 4. Социальная сфера.</b>                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>16</b> |                          |
| <b>Тема 4.1.</b> Социальная структура общества. Положение личности в обществе.             | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2         | OK 01<br>OK 05<br>ПК.6.5 |
|                                                                                            | Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в РФ. Положение индивида в обществе. Социальные статусы и роли. Социальная мобильность.<br><u><b>Практическое занятие. Профессионально ориентированное содержание.</b></u><br>Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста. |           |                          |
| <b>Тема 4.2.</b> Семья в современном мире.                                                 | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2         | OK 05<br>OK 06           |
|                                                                                            | Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт.<br><u><b>Практическое занятие.</b></u> Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям.                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                          |
| <b>Тема 4.3.</b> Этнические общности и нации.                                              | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2         | OK 05<br>OK 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                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |                          |
| <b>Тема 4.4.</b> Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2         |                          |
|                                                                                            | Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |                          |

|                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                 |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------|
| разрешения.                                               | <u><b>Практическое занятие.</b></u> Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов.                                                                                                                                                                                | 2         | OK 04           |
|                                                           | <u><b>Практическое занятие. Профессионально ориентированное содержание.</b></u><br>Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации                                                                                                                                     | 2         | OK 05<br>ПК.6.5 |
| <b>Раздел 5. Политическая сфера.</b>                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>14</b> |                 |
| <b>Тема 5.1.</b> Политика и власть. Политическая система. | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |                 |
|                                                           | Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность. Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе.                                                                                 | 2         |                 |
|                                                           | <u><b>Практическое занятие.</b></u> Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет.                                                                                                                                                                                                  | 2         |                 |
|                                                           | Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим<br>Типология форм государства. Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. | 2         |                 |
|                                                           | Государственная служба и статус государственного служащего. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму.                 | 2         | OK 05<br>OK 06  |
| <b>Тема 5.2.</b> Политическая                             | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |                 |

|                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------|
| культура общества и личности. Политический процесс и его участники.                    | Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма. Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Формы участия граждан в политике.                                                                   | 2         | OK 03<br>OK 04          |
|                                                                                        | <u><b>Практическое занятие.</b></u> Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации. | 2         |                         |
|                                                                                        | <u><b>Практическое занятие. Профессионально ориентированное содержание.</b></u> Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника                                                                       | 2         |                         |
| <b>Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>48</b> |                         |
| <b>Тема 6.1.</b> Право в системе социальных норм.                                      | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                              |           | OK 01<br>OK 05<br>OK 09 |
|                                                                                        | Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права.                                                                                                  | 2         |                         |
|                                                                                        | Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних.                                                                                                                                                                                             | 2         |                         |
|                                                                                        | <u><b>Практическое занятие. Профессионально ориентированное содержание.</b></u> Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности.                                                                                                                                  | 2         |                         |
| <b>Тема 6.2.</b> Правонарушение и юридическая                                          | Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации.                                                                                                                                                                     | 2         | OK 02<br>OK 06          |

|                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------------------|
| ответственность.                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   | OK 07                              |
| <b>Тема 6.3.</b> Основы конституционного права Российской Федерации.                                     | 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. | 2 |                                    |
|                                                                                                          | <u><b>Практическое занятие. Профессионально ориентированное содержание.</b></u><br>Профессиональные обязанности гражданина Российской Федерации в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени                                                                               | 2 | OK 02<br>OK 06<br>OK 07<br>ПК.6.5  |
| <b>Тема 6.4.</b> Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений. | Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних.                                                                                                                                       | 2 |                                    |
|                                                                                                          | Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей.                                                                                                                                                             | 2 | OK 02<br>OK 05<br>OK 06<br>ПК 6.5. |
|                                                                                                          | Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность.                                                                                                                 | 2 |                                    |
|                                                                                                          | <u><b>Практическое занятие.</b></u> Трудовое право.                                                                                                                                                                                                                                                             | 2 |                                    |
|                                                                                                          | Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних работников. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации».                                                                                                                                                  | 2 |                                    |
|                                                                                                          | Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования.                                                                                                                                                                                                      | 2 |                                    |
|                                                                                                          | Порядок оказания платных образовательных услуг.                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |                                    |

|                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                 |   |                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------------------|
|                                                                                                                                | <u><b>Практическое занятие.</b></u> Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в сфере дошкольного образования. | 2 |                                    |
| <b>Тема 6.5.</b> Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство. | Содержание материала                                                                                                                                                            |   |                                    |
|                                                                                                                                | Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность.                                                                      | 2 |                                    |
|                                                                                                                                | <u><b>Практическое занятие.</b></u> Административное право.                                                                                                                     | 2 |                                    |
|                                                                                                                                | Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах.                                               | 2 | OK 02<br>OK 05<br>OK 09<br>ПК.6.5. |
|                                                                                                                                | Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения.                                                                                            | 2 |                                    |
|                                                                                                                                | Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду.                                                           | 2 |                                    |
|                                                                                                                                | Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений.                                                                                  | 2 |                                    |
|                                                                                                                                | Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних.                                                 | 2 |                                    |
|                                                                                                                                | <u><b>Практическое занятие.</b></u> Уголовное право.                                                                                                                            | 2 |                                    |
| <b>Тема 6.6.</b> Основы                                                                                                        | Содержание материала                                                                                                                                                            |   |                                    |

|                                 |                                                                                                                                                     |            |                                              |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------------------|
| процессуального права.          | Конституционное судопроизводство.<br>Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях.                  | 2          | <i>OK 02</i><br><i>OK 06</i><br><i>OK 07</i> |
|                                 | Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса.                                                                             | 2          |                                              |
|                                 | Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Арбитражное судопроизводство. | 2          |                                              |
| <b>Дифференцированный зачет</b> |                                                                                                                                                     | <b>2</b>   |                                              |
| <b>Всего:</b>                   |                                                                                                                                                     | <b>112</b> |                                              |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета истории

Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, исторических карт, плакатов, портретов выдающихся исторических личностей, атласов);
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета. (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные)).

Библиотечный фонд кабинета может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной, научно-популярной и другой литературой по вопросам исторического образования.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- интерактивная доска.

Залы: Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

1. Человек и общество: Обществознание: учебник для учащихся 10–11 кл. общеобразоват. учреждений / под ред. Л. Н. Боголюбова

2. Обществознание. 10-11 кл. / под ред. А.Ю. Лазебниковой. – М., 2007.

3. Важенгин А.Г. Обществознание: учебник. – М., 2018

4. Важенгин А.Г. Практикум по обществознанию: учеб. пособие. – М., 2018

5. Кравченко А.И. Обществознание. 10 кл. – М., 2012.

6. Кравченко А.И. Обществознание. 11 кл. – М., 2012.

7. Человек и общество: учебник для 10–11 кл. / под ред. Л.Н. Боголюбова и А.Ю. Лазебниковой: в 2 ч. – М., 2013. 8. слово, 2009 9.

8. Певцова Е.А. Обществознание. 11 класс. Книга для учителя. - М.: Русское

9. Кравченко А.И. Задачник по обществознанию для 10-11 кл.: учебное пособие. - М.: Русское слово, 2010;

10. Тесты. Обществознание. 11 класс. Варианты и ответы централизованного (итогового) тестирования.

11. Единый государственный экзамен 2019-2023. Обществознание: учеб. трениров. материалы для подготовки учащихся. - ФИПИ-Центр.

#### **3.2.2 Электронные издания**

1. Библиотека Гумер – гуманитарные науки. – URL: <http://www.gumer.info/> (дата обращения 10.05.2022). - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.

2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.

4. КиберЛенинка. - URL: <http://cyberleninka.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.

5. Министерство образования и науки Российской Федерации. - URL: <https://minobrnauki.gov.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.

6. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: <http://www.elibrary.ru> (дата

обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.

7. Российская национальная библиотека URL: <https://nlr.ru/> (дата обращения: 10.05.2022).  
- Текст: электронный

8. Федеральный портал «Российское образование». - URL: <http://www.edu.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.

9. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.

10. ФГБНУ «Федеральный институт педагогических измерений». - URL: <https://fipi.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ 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.

| Общая/профессиональная компетенция | Раздел/Тема                                                         | Тип оценочных мероприятий                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01<br>ОК 05                     | Тема 1.1. Общество и общественные отношения.<br>Развитие общества   | <i>Познавательные задания</i><br>• Вопросы проблемного характера<br>• Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике<br>• Проектные задания<br><i>Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i> |
| ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05            | Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность         | Устный опрос<br><i>Познавательные задания</i><br>• Задания к документам, содержащим социальную информацию<br>• Проектные задания<br><i>Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>                 |
| ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05            | Тема 1.3. Познавательная деятельность человека.<br>Научное познание | Устный опрос<br><i>Познавательные задания</i><br>• Задания к документам, содержащим социальную информацию<br>• Познавательные задания<br><i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>                         |
| ОК 03<br>ОК 05<br>ОК 06            | Тема 2.1. Духовная культура личности и общества                     | <i>Познавательные задания</i><br>• Вопросы проблемного характера<br>• Задания к документам,                                                                                                                                  |

|                          |                                                                |                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                          |                                                                | содержащим социальную информацию<br><i>Тестирование</i><br><i>Самооценка и</i><br><i>взаимооценка знаний</i><br><i>/умений обучающихся</i>                                                                                                 |
| ОК 02<br>ОК 03<br>ПК 3.4 | Тема 2.2. Наука и образование в современном мире               | Устный опрос<br><i>Познавательные задания</i><br>• Задания к документам, содержащим социальную информацию<br>• Проектные задания<br><i>Тестирование</i><br><i>Самооценка и</i><br><i>взаимооценка знаний</i><br><i>/умений обучающихся</i> |
| ОК 05<br>ОК 06           | Тема 2.3. Религия                                              | Устный опрос<br><i>Познавательные задания</i><br>• Задания к документам, содержащим социальную информацию<br><i>Тестирование</i><br><i>Самооценка и</i><br><i>взаимооценка знаний</i><br><i>/умений обучающихся</i>                        |
| ОК 01<br>ОК 05           | Тема 2.4. Искусство                                            | Устный опрос<br><i>Познавательные задания</i><br>• Задания к документам, содержащим социальную информацию<br><i>Самооценка и</i><br><i>взаимооценка знаний</i><br><i>/умений обучающихся</i>                                               |
| ОК 02<br>ОК 07           | Тема 3.1. Экономика - основа жизнедеятельности общества        | Устный опрос<br><i>Познавательные задания</i><br>• Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике<br><i>Самооценка и</i><br><i>взаимооценка знаний</i><br><i>/умений обучающихся</i>                                                  |
| ОК 01<br>ОК 03<br>ОК 09  | Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты | Устный опрос<br><i>Познавательные задания</i><br>• Задания к документам,                                                                                                                                                                   |

|                         |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                         |                                                                                  | содержащим социальную информацию<br><i>Самооценка и<br/>взаимооценка знаний<br/>/умений обучающихся</i>                                                                                                                       |
| ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03 | Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя          | Устный опрос<br><i>Познавательные задания</i><br>• Задания- задачи<br>• Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике<br>• Проектные задания<br><i>Самооценка и<br/>взаимооценка знаний<br/>/умений обучающихся</i>     |
| ОК 01<br>ОК 03          | Тема 3.4. Предприятие в экономике                                                | Устный опрос<br><i>Познавательные задания</i><br>• Задания - задачи<br>• Задания к документам, содержащим социальную информацию<br>• Проектные задания<br><i>Самооценка и<br/>взаимооценка знаний<br/>/умений обучающихся</i> |
| ОК 01<br>ОК 09          | Тема 3.5. Экономика и государство                                                | Устный опрос<br><i>Познавательные задания</i><br>• Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике<br><i>Тестирование</i><br><i>Самооценка и<br/>взаимооценка знаний<br/>/умений обучающихся</i>                          |
| ОК 06<br>ОК 09          | Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика | <i>Познавательные задания</i><br>• Вопросы проблемного характера<br>• Работа с документами, содержащими социальную информацию<br><i>Самооценка и<br/>взаимооценка знаний<br/>/умений обучающихся</i>                          |
| ОК 01                   | Тема 4.1. Социальная                                                             | Устный опрос                                                                                                                                                                                                                  |

|                |                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 05          | структура общества.<br>Положение личности в обществе                                           | <i>Познавательные задания</i><br>• Задания к документам, содержащим социальную информацию<br><i>Тестирование</i><br><i>Самооценка и</i><br><i>взаимооценка знаний</i><br><i>/умений обучающихся</i>                 |
| ОК 05<br>ОК 06 | Тема 4.2. Семья в современном мире                                                             | Устный опрос<br><i>Познавательные задания</i><br>• Задания к документам, содержащим социальную информацию<br><i>Тестирование</i><br><i>Самооценка и</i><br><i>взаимооценка знаний</i><br><i>/умений обучающихся</i> |
| ОК 05<br>ОК 06 | Тема 4.3. Этнические общности и нации                                                          | Устный опрос<br><i>Познавательные задания</i><br>• Задания к документам, содержащим социальную информацию<br><i>Тестирование</i><br><i>Самооценка и</i><br><i>взаимооценка знаний</i><br><i>/умений обучающихся</i> |
| ОК 04<br>ОК 05 | Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения | Устный опрос<br><i>Познавательные задания</i><br>• Задания- задачи<br>• Проектные задания<br><i>Самооценка и</i><br><i>взаимооценка знаний</i><br><i>/умений обучающихся</i>                                        |
| ОК 05<br>ОК 06 | Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система                                              | Устный опрос<br><i>Познавательные задания</i><br>• Задания к документам, содержащим социальную информацию<br><i>Тестирование</i><br><i>Самооценка и</i><br><i>взаимооценка знаний</i><br><i>/умений обучающихся</i> |
| ОК 03<br>ОК 04 | Тема 5.2. Политическая культура общества и                                                     | Устный опрос<br><i>Познавательные задания</i>                                                                                                                                                                       |

|                                   |                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                   | личности. Политический процесс и его участники                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul> <i>Тестирование</i><br><i>Самооценка и</i><br><i>взаимооценка знаний</i><br><i>/умений обучающихся</i>                                               |
| ОК 01<br>ОК 05<br>ОК 09           | Тема 6.1. Право в системе социальных норм                                                                              | Устный опрос<br><i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul> <i>Тестирование</i><br><i>Самооценка и</i><br><i>взаимооценка знаний</i><br><i>/умений обучающихся</i> |
| ОК 02<br>ОК 06<br>ОК 07           | Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации                                                           | Устный опрос<br><i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания- задачи</li> </ul> <i>Тестирование</i><br><i>Самооценка и</i><br><i>взаимооценка знаний</i><br><i>/умений обучающихся</i>                                        |
| ОК 02<br>ОК 05<br>ОК 06           | Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений                       | Устный опрос<br><i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания- задачи</li> </ul> <i>Тестирование</i><br><i>Самооценка и</i><br><i>взаимооценка знаний</i><br><i>/умений обучающихся</i>                                        |
| ОК 02<br>ОК 06<br>ОК 09<br>ПК 3.4 | Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство | Устный опрос<br><i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания- задачи</li> </ul> <i>Тестирование</i><br><i>Самооценка и</i><br><i>взаимооценка знаний</i><br><i>/умений обучающихся</i>                                        |
| ОК 02<br>ОК 05<br>ОК 09           | Тема 6.5. Отрасли процессуального права                                                                                | Устный опрос<br><i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания- задачи</li> </ul> <i>Тестирование</i><br><i>Самооценка и</i><br><i>взаимооценка знаний</i><br><i>/умений обучающихся</i>                                        |

|                                                              |  |                                                            |
|--------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------|
| ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК<br>04, ОК 05, ОК 06, ОК 07,<br>ОК 09 |  | <i>Выполнение заданий<br/>промежуточной<br/>аттестации</i> |
|--------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------|

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СТРОГАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОУД.11ГЕОГРАФИЯ**  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности  
**43.02.15. Поварское и кондитерское дело**

Очер, 2025

Составитель: Чазова Т. Н., преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ «Строгановский колледж»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565; примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «География» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования Протокол № 14 от «30» сентября 2022 г.; приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрированного 12.07.2023 № 74228)



## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации программы учебной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД. 11 ГЕОГРАФИЯ**

### **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Общеобразовательная дисциплина ОУД. 11 География является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины ОУД. 11 География:**

#### **1.2.1. Цель дисциплины**

Главной целью общего исторического образования является формирование у обучающегося целостной картины российской и мировой истории, учитывающей взаимосвязь всех ее этапов, их значимость для понимания современного места и роли России в мире, важность вклада каждого народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по основным этапам развития российского государства и общества, а также современного образа России

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

Содержание программы направлено на достижение следующих целей: освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях; овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран; воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде; использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации; нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни; понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

| Код и наименование формируемых компетенций                                                               | Планируемые результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                          | Общие (личностные и метапредметные)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Дисциплинарные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | <p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</li> </ul> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;</li> <li>- освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;</li> <li>- сформировать системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                            | <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно- следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике.</li> </ul> | <p>экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</li> <li>- сформировать знания об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем.</li> </ul> |
| <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <p>В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;</li> <li>- сформировать умения проводить наблюдения за</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.</p> | <p>отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения;</p> <p>- сформировать умения находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач.</p> |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p> | <p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>- ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</li> </ul> <p>б) самоконтроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать приемы рефлексии для оценки</li> </ul> | <p>- владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач.</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                              | <p>ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> </ul> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений</li> </ul>                                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач.</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                     | <p>участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах</li> </ul>                                                                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;</li> <li>- сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства:</li> </ul> <p>различать географические процессы и явления и</p> |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <p>искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                               | <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</li> <li>- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;</li> </ul> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;</li> <li>- владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую</li> </ul> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>демократических ценностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания:</li> <li>- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и</li> </ul> | <p>информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач.</li> </ul> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                       | <p>универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.</li> </ul>                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | <p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</li> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать систему комплексных социально-ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или</li> </ul> |

|  |                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul> | <p>обосновывать выводы на основе использования географических знаний;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</li> <li>- сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико ориентированных задач;</li> <li>- сформировать умения применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов:</li> </ul> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| ОК. 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>- овладение видами деятельности по получению нового знания, его</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- освоить и применить знания о географических объектах и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;</li> <li>- владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</li> <li>- владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию,</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</li> <li>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p>получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач.</li> </ul> |
| <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p> | <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам- описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть географической терминологией и</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность представления об особенностях развития национальных кухонь мира, навыков работы с рецептурными сборника «Кухни народов мира»; анализа и корректировки технологических карт; разработки и апробации собственных ТТК.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>обслуживания.<br/> ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.<br/> ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.<br/> ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p> | <p>системой базовых географических понятий, умение применять социально экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач.<br/> Овладение универсальными учебными познавательными действиями:<br/> б) базовые исследовательские действия:<br/> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;<br/> - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;<br/> - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;<br/> - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;<br/> -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду.</p> |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. санитарными нормами и правилами.</p> |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| <b>Вид учебной работы</b>                                                         | <b><i>Объем в часах</i></b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Объем образовательной программы дисциплины</b>                                 | <b>38</b>                   |
| <b>в т.ч.</b>                                                                     |                             |
| <b>Основное содержание</b>                                                        | <b>36</b>                   |
| теоретическое обучение                                                            | 22                          |
| практические занятия                                                              | 14                          |
| <b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> | <b>14</b>                   |
| <b>в т. ч.:</b>                                                                   |                             |
| теоретическое обучение                                                            | -                           |
| практические занятия                                                              | 14                          |
| <b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>                        | <b>2</b>                    |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОУД.11 География

| Наименование разделов и тем                  | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                             | Объем часов | Коды компетенций       |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------|
| 1                                            | 2                                                                                                                                                                                                                                      | 3           | 4                      |
| Введение                                     | География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Цели и задачи географии при освоении профессий СПО и специальностей СПО.                                                                                                       | 1           | ОК.04; ОК.05;<br>ОК.09 |
| Тема 1. Источники географической информации  | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                          | 1           |                        |
|                                              | Традиционные и новые методы географических исследований. Источники географической информации. Географические карты различной тематики и их практическое использование.                                                                 |             |                        |
| Тема 2. Политическое устройство мира         | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                          | 1           |                        |
|                                              | Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Суверенные государства и самоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения.        |             |                        |
|                                              | <u>Практическое занятие № 1.</u> Ознакомление с политической картой мира. Составление карт (картосхем), характеризующих государственное устройство стран мира, географию современных международных и региональных конфликтов.          |             |                        |
| Тема 3. География мировых природных ресурсов | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                          | 1           |                        |
|                                              | Взаимодействие человеческого общества и природной среды, его особенности на современном этапе. Экологизация хозяйственной деятельности человека. Географическая среда. Природные условия и природные ресурсы. Виды природных ресурсов. |             |                        |
|                                              | <u>Практическое занятие № 2.</u> Оценка природно-ресурсного капитала одной из стран (по выбору) по источникам географической информации. Определение ресурсообеспеченности стран отдельными видами природных ресурсов.                 |             |                        |
|                                              | <u>Практическое занятие № 3.</u> Выявление и обозначение регионов с неблагоприятной экологической ситуацией.                                                                                                                           |             |                        |

143

|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |                        |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------|
| <b>Тема 4. Численность населения и качество жизни</b>              | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1 |                        |
|                                                                    | Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Возрастной и половой состав населения мира. Структура занятости населения в странах с различным уровнем социально-экономического развития. Этнический состав населения. Крупные народы, языковые семьи и группы, особенности их размещения. Религиозный состав населения.<br><u><b>Практическое занятие № 4.</b></u> Анализ особенностей расселения населения в различных странах и регионах мира. Оценка демографической ситуации и особенностей демографической политики в различных странах и регионах мира.                      |   |                        |
| <b>Тема 5. Трудовые ресурсы и занятость населения</b>              | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1 |                        |
|                                                                    | Экономически активное и самодеятельное население. Социальная структура общества.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |                        |
| <b>Тема 6. Размещение населения по территории земного шара</b>     | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1 | ОК.04; ОК.05;<br>ОК.09 |
|                                                                    | Географические особенности размещения населения и факторы, его определяющие. Плотность населения, ареалы высокой и низкой плотности населения. Миграции населения: причины, основные типы и направления. Расселение населения: типы и формы. Понятие об урбанизации, её особенности в странах различных социально-экономических типов. Городские агломерации и мегалополисы мира. Качество жизни населения как совокупность экономических, социальных, культурных, экологических условий жизни людей. Показатели, характеризующие качество жизни населения. Индекс человеческого развития как интегральный показатель сравнения качества жизни населения различных стран и регионов мира. |   |                        |
| <b>Тема 7. Современные особенности развития мирового хозяйства</b> | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2 |                        |
|                                                                    | Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Отраслевая структура мирового хозяйства.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |                        |

|                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------------------------------------------------|
|                                                                       | Ведущие регионы и страны мира по уровню экономического развития. «Мировые» города.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |                                                                     |
| <b>Тема 8. География отраслей первичной сферы мирового хозяйства</b>  | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2 | ОК.04; ОК.05; ОК.09                                                 |
|                                                                       | Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства. Лесное хозяйство и лесозаготовка. Горнодобывающая промышленность.                                                                                                                                |   |                                                                     |
| <b>Тема 9. География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства</b>  | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2 | ОК.04; ОК.05; ОК.09                                                 |
|                                                                       | Географические особенности мирового потребления минерального топлива, развития мировой электроэнергетики, черной и цветной металлургии, машиностроения, химической, лесной (перерабатывающие отрасли) и легкой промышленности. Крупнейшие страны-производители, экспортёры и импортёры нефти, природного газа и угля. Организация стран-экспортёров нефти. Современные тенденции развития отрасли. |   |                                                                     |
| <b>Тема 10. География отраслей третичной сферы мирового хозяйства</b> | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1 | ОК.04; ОК.05; ОК.09                                                 |
|                                                                       | Транспортный комплекс и его современная структура. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты. Связь и ее современные виды.<br><b><u>Практическое занятие № 5. Профессионально-ориентированное содержание.</u></b>                                                                                             |   |                                                                     |
|                                                                       | Сравнительная характеристика ведущих факторов размещения производительных сил.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |                                                                     |
| <b>Тема 11. География населения и хозяйства Зарубежной Европы</b>     | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1 | ОК.04; ОК.05; ОК.09; ПК 1.4; ПК 2.8; ПК 3.7; ПК 4.6; ПК 5.6; ПК 6.1 |
|                                                                       | Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства.                                                                                                              |   |                                                                     |

|                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------------------------------------------------|
|                                                                   | <u><b>Практическое занятие № 6.</b></u> Сравнение по уровню социально-экономического развития стран различных субрегионов Зарубежной Европы с использованием источников географической информации (по выбору)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1 |                                                                     |
| <b>Тема 12. География населения и хозяйства Зарубежной Азии</b>   | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1 | ОК.04; ОК.05; ОК.09; ПК 1.4; ПК 2.8; ПК 3.7; ПК 4.6; ПК 5.6; ПК 6.1 |
|                                                                   | Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. интеграция. Современные экономические отношения России со странами Зарубежной Азии (Китай, Индия, Турция, страны Центральной Азии).<br><u><b>Практическое занятие № 7.</b></u> Сравнение на основе анализа статистических данных роли сельского хозяйства в экономике двух крупнейших стран континента (на выбор). |   |                                                                     |
| <b>Тема 13. География населения и хозяйства Северной Америки</b>  | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1 | ОК.04; ОК.05; ОК.09; ПК 1.4; ПК 2.8; ПК 3.7; ПК 4.6; ПК 5.6; ПК 6.1 |
|                                                                   | Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации.<br><u><b>Практическое занятие № 8.</b></u> Сравнение на основе анализа статистических данных роли сельского хозяйства в экономике двух крупнейших стран континента (на выбор).                                                                                                                                                                         |   |                                                                     |
| <b>Тема 14. География населения и хозяйства Латинской Америки</b> | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1 | ОК.04; ОК.05; ОК.09; ПК 1.4; ПК 2.8; ПК 3.7; ПК 4.6; ПК 5.6; ПК 6.1 |
|                                                                   | Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала.<br><u><b>Практическое занятие № 9.</b></u> Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Северной и Латинской Америки                                                                                                                                                                                                                                                              |   |                                                                     |

146

|                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------------------------------------------------|
| <b>Тема 15. География населения и хозяйства Австралии и Океании</b> | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1 | ОК.04; ОК.05; ОК.09; ПК 1.4; ПК 2.8; ПК 3.7; ПК 4.6; ПК 5.6; ПК 6.1 |
|                                                                     | <p>Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии.</p> <p><u><b>Практическое занятие № 10.</b></u> Установление взаимосвязей между природно-ресурсным потенциалом различных территорий и размещением населения и хозяйства. Составление комплексной экономико-географической характеристики стран и регионов мира.</p>                                         |   |                                                                     |
| <b>Тема 16. Россия на политической карте мира</b>                   | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1 | ОК.04; ОК.05; ОК.09; ПК 1.4; ПК 2.8; ПК 3.7; ПК 4.6; ПК 5.6; ПК 6.1 |
|                                                                     | <p>География отраслей международной специализации РФ. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX - XXI веков.</p> <p><u><b>Практическое занятие № 11.</b></u> Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России. Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда. Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами России. Составление карт внешнеторговых связей России.</p> |   |                                                                     |
| <b>Тема 17. Глобальные проблемы человечества</b>                    | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2 |                                                                     |
|                                                                     | <p>Геоэкология – фокус глобальных проблем человечества. Глобальные экологические проблемы как проблемы, связанные с усилением воздействия человека на природу и влиянием природы на человека и его экономику. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. Роль географии в решении глобальных проблем человечества.</p>                                                                                                                           |   |                                                                     |

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |  |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--|
|                                 | Взаимосвязь глобальных геополитических, экологических проблем и проблем народонаселения. Возможные пути решения глобальных проблем.<br><b><u>Практическое занятие № 12.</u></b> Выявление примеров взаимосвязи глобальных проблем человечества на основе анализа различных источников географической информации и участия России в их решении | 2         |  |
| <b>Дифференцированный зачет</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>2</b>  |  |
| <b>Всего:</b>                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>38</b> |  |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **ООД. 06 История**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета географии  
Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, исторических карт, плакатов, портретов выдающихся исторических личностей, атласов);
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета. (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные)).

Библиотечный фонд кабинета может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной, научно-популярной и другой литературой по вопросам исторического образования.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- интерактивная доска.

Залы: Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. География мира в 3 т. Том 1. Политическая география и геополитика: учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры / Н. В. Каледин [и др.]; под ред. Н. В. Каледина, Н. М. Михеевой. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 295 с.

2. География мира в 3 т. Том 2. Социально-экономическая география мира: учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры / Н. В. Каледин [и др.]; под ред. Н. В. Каледина, Н. М. Михеевой. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 255 с.

3. География мира в 3 т. Том 3. Регионы и страны мира: учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры / Н. В. Каледин [и др.]; под ред. Н. В. Каледина, Н. М. Михеевой. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 428 с.

4. Григорьев А. А. География всемирного наследия: учеб. пособие для академического бакалавриата / А. А. Григорьев. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 298 с.

5. Григорьев А. А. Удивительная география: учеб. пособие / А. А. Григорьев. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 364 с.

6. Окунев И. Ю. Политическая география. Учебник. — М.: Аспект Пресс, 2021. — 512 с.

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

1. Лобжанидзе А. А. География народов и религий: учебник и практикум для СПО / А. А. Лобжанидзе, С. А. Горохов, Д. В. Заяц. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 203 с.

2. Максаковский В. П. Историческая география мира. Учебное пособие. — М.: Ленанд, 2016. — 624 с.

3. Пряхин, В. Ф. История: Россия в глобальной политике : учебник и практикум для СПО / В. Ф. Пряхин. — Москва, 2019. — (Профессиональное образование). —



Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/istoriya-rossiya-v-globalnoy-politike-442451>.

4. Симагин Ю. А. Экономическая география и регионалистика: учебник для СПО / Ю. А. Симагин, А. В. Обыграйкин, В. Д. Карасаева; под ред. Ю. А. Симагина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 411 с.

5. Солодовников А. Ю. Социально-экономическая география Африки: учебник и практикум для академического бакалавриата / А. Ю. Солодовников. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 201 с. 270 271

### **3.2.3. Интернет-ресурсы**

1. <http://www.geosite.com> GEOSITE. Все о географии. Сайт включает разделы: Страны. Удивительные места

2. <http://geo-tur.narod.ru/> Гео — Тур: Все, что вы хотели знать о географии.

3. [http://priboj.minobr63.ru/wp-content/uploads/географический\\_справочник.pdf](http://priboj.minobr63.ru/wp-content/uploads/географический_справочник.pdf) Географический справочник. Удобно построенный справочник, в котором материал сгруппирован по странам, снабжен интерактивными ссылками, статьями и картографическим материалом.

4. <https://obr.lc.ru/mapkit/geography.html> Географические карты России, городов России и Европы. На сайте размещены географические карты высокого разрешения России, городов России, Европы и европейских стран.

5. [https://gufo.me/dict/geographical\\_names](https://gufo.me/dict/geographical_names) Словарь современных географических названий.

6. <https://www.booksite.ru/localtxt/spr/avo/chn/ik/ves/mir/index.htm> Города и столицы: Энциклопедический справочник.

7. [https://delpress.ru/журнал/Юный\\_следопыт](https://delpress.ru/журнал/Юный_следопыт) Журнал «Юный следопыт».

8. <http://www.mojgorod.ru/> Мой Город: Народная энциклопедия городов и регионов России.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ 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.

| Общая/профессиональная компетенция | Раздел/Тема                                   | Тип оценочных мероприятий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01.                             | Темы 2, 3, 4, 11, 12, 13, 14, 15, 17          | тестирование Кейс задания<br>географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос эссе, доклады, рефераты оценка составленных презентаций по темам раздела оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт контрольная работа оценка самостоятельно выполненных заданий дифференцированный зачет проводится в форме тестирования |
| ОК 02.                             | Темы 1, 2, 3, 11, 12, 13, 14, 15, 17          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| ОК 03.                             | Тема 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 16, 17 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| ОК 04.                             | Тема 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 16, 17 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| ОК 05.                             | Тема 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 16, 17 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| ОК 06.                             | Тема 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 16, 17 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| ОК 07.                             | Тема 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 16, 17 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| ОК 09.                             | Тема 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 16, 17 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| ПК. 3.                             | Профессионально ориентированное содержание    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СТРОГАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОУД.12 Физическая культура  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Очер, 2025

Составитель: Челпанова Е.В. мастер производственного обучения, ГБПОУ «Строгановский колледж»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации программы учебной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

### 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ

#### ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.04 Физическая культура

##### 3.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОУД.12 Физическая культура** является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

| Код ПК, ОК                                                                                                                                                  | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес                                                       | -Принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков.<br>Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь | Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях |
| ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности.                                                                                                                                                                                            | Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные                                                                                                                               |

|                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ок3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков. | Владение навыками познавательной, учебно - исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем. способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания |
| оК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                                                                   | Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                                                                                                                                                                                                                  | Психология коллектива. Психология личности. основы проектной деятельности.                                                                                                                                                                       |
| ОК 5.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.                                      | излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.                                                                                                                                                                                                                                                   | особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.                                                                                                                                                                  |

|                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ок 08.<br>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | <p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В части физического воспитания:</p> <p>- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: -- 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; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень</p> | <p>- уметь использовать разнообразные формы и виды физической деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности.</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы                                 | Объем в часах |
|----------------------------------------------------|---------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины | 120           |
| в т.ч. в форме практической подготовки             | 118           |
| Промежуточная аттестация (форма)                   | 2             |



|                          |  |
|--------------------------|--|
| Дифференцированный зачет |  |
|--------------------------|--|

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины *ОУД.04 Физическая культура*

| Наименование разделов и тем                                                              | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Объем часов | Коды компетенции |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| 1                                                                                        | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 3           | 4                |
| Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 26          |                  |
| Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 26          |                  |
|                                                                                          | 1. Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха. Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования. Нормы ГТО                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 8           |                  |
|                                                                                          | 2. Социально-биологические основы физической культуры. Характеристика изменений, происходящих в организме человека под воздействием выполнения физических упражнений, в процессе регулярных занятий. Эффекты физических упражнений. Нагрузка и отдых в процессе выполнения упражнений. Характеристика некоторых состояний организма: разминка, выработка, утомление, восстановление. Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека, умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |             |                  |
|                                                                                          | 3. Основы здорового образа жизни. Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Компоненты здорового образа жизни. Роль и место физической культуры и спорта в формировании здорового образа и 6 стиля жизни. Двигательная активность человека, её влияние на основные органы и системы организма. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности человека и формирование оптимальной двигательной активности в зависимости от образа жизни человека. Формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье. Коррекция индивидуальных нарушений здоровья, в том числе, возникающих в процессе профессиональной деятельности, средствами физического воспитания. Пропорции тела, коррекция массы тела средствами физического |             |                  |

|                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                              |   |                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                | воспитания.                                                                                                                                                                                                                                                  |   |                                                                                    |
| <b>Тема 1.2. Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой</b> | 1. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения                                                                               | 2 | ОК 08 ЛР 9<br>Уо 08.01 Уо                                                          |
|                                                                                                                                                | 2. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения                                                                               | 2 | 08.02 Уо<br>08.03 Зо<br>08.01 Зо<br>08.02 Зо<br>08.03                              |
| <b>Тема 1.3. Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»</b>                           | 1. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений. Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО» | 2 | ОК 08 ЛР 9<br>Уо 08.01 Уо<br>08.02 Уо<br>08.03 Зо<br>08.01 Зо<br>08.02 Зо<br>08.03 |
| <b>Тема 1.4. Методы самоконтроля и оценки умственной и физической работоспособности</b>                                                        | 1. Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности.                                                                                                                                                                       | 4 | ОК 08 ЛР 9<br>Уо 08.01 Уо<br>08.02 Уо<br>08.03 Зо<br>08.01 Зо<br>08.02 Зо<br>08.03 |
| <b>Тема 1.5. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм</b>                                                             | 1. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности.                           | 2 | ОК 08 ЛР 9<br>Уо 08.01 Уо<br>08.02 Уо<br>08.03 Зо<br>08.01 Зо<br>08.02 Зо          |

|                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                             |           |                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------|
| организации<br>занятий<br>физической<br>культурой при<br>решении<br>профессиональноори<br>ентированных<br>задач      |                                                                                                                                                                                                                                             |           | 08.03                                                                              |
| <b>Тема 1.6.<br/>Профессионально-<br/>прикладная<br/>физическая<br/>подготовка</b>                                   | 1. Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвёртая группы профессий).                                                                                           | 4         | ОК 08 ЛР 9<br>Уо 08.01 Уо<br>08.02 Уо<br>08.03 Зо<br>08.01 Зо<br>08.02 Зо<br>08.03 |
| <b>Тема 1.7.<br/>Физические<br/>упражнения для<br/>оздоровительных<br/>форм занятий<br/>физической<br/>культурой</b> | 1. Освоение упражнений современных оздоровительных систем физического воспитания ориентированных на повышение функциональных возможностей организма, поддержания работоспособности, развитие основных физических качеств.                   | 2         | ОК 08 ЛР 9<br>Уо 08.01 Уо<br>08.02 Уо<br>08.03 Зо<br>08.01 Зо<br>08.02 Зо<br>08.03 |
| Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности                                       |                                                                                                                                                                                                                                             |           |                                                                                    |
| <b>Тема 2.2. Лёгкая<br/>атлетика</b>                                                                                 | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                        | <b>20</b> | ОК 08 ЛР 9<br>Уо 08.01 Уо<br>08.02 Уо<br>08.03 Зо<br>08.01 Зо<br>08.02 Зо<br>08.03 |
|                                                                                                                      | 1. Техника безопасности на занятиях лёгкой атлетикой. Совершенствование техники спринтерского бега                                                                                                                                          | <b>2</b>  |                                                                                    |
|                                                                                                                      | 2. Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину. Нормы ГТО. статистические упражнения-прыжки на скакалке | <b>8</b>  |                                                                                    |
|                                                                                                                      | 3. Совершенствование техники (кроссового бега, средние и длинные дистанции (2000 м (девушки) и 3000 м (юноши)))                                                                                                                             | <b>4</b>  |                                                                                    |
|                                                                                                                      | <b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                               | <b>6</b>  |                                                                                    |

|                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |                                                                     |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------|
| Тема 2.3.<br>Спортивные игры | Разучивание техники бега на короткие дистанции, нормы ГТО, Разучивание и закрепление техники бега на средние дистанции нормы ГТО. Разучивание техники бега на длинные дистанции нормы ГТО. Развитие быстроты в процессе занятий лёгкой атлетикой. Бег без учета времени , дыхательные упражнения для СМГ*и АФК*. Развитие скоростно-силовых качеств в процессе занятий лёгкой атлетикой. Развитие выносливости в процессе занятий лёгкой атлетикой. Развитие координации движений в процессе занятий лёгкой атлетикой. Разучивание техники эстафетного бега. Разучивание техники прыжков в длину нормы ГТО. Закрепление техники бега на короткие и средние дистанции нормы ГТО. Закрепление техники бега на длинные дистанции норм ГТО. Совершенствование техники бега на короткие и средние длинные дистанции норм ГТО. Развитие скоростно-силовых качеств в процессе занятий лёгкой атлетикой. Закрепление техники прыжков в длину. норм ГТО Подготовка к World Skills: статистические упражнения-прыжки на скакалке. | 6  | ОК 08 ЛР 9<br>Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03 |
|                              | Самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |                                                                     |
|                              | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |                                                                     |
|                              | 1.Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры. Развитие физических способностей средствами игры                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2  |                                                                     |
|                              | 2.Баскетбол:<br>2.1. Перемещения по площадке.<br>2.2..Ведение мяча.<br>2.3. Передачи Уо 08.02 7 мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола.<br>2.4. Броски мяча по кольцу с места, в движении.<br>2.5.Тактика игры в нападении.<br>2.6. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 12 |                                                                     |
|                              | 3.Волейбол.<br>3.1 Стойки в волейболе. Перемещение по площадке.<br>3.2. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча.<br>3.3. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков.<br>3.4. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра. Правила                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 8  |                                                                     |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| игры в волейбол                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |
| <p>4. Футбол.</p> <p>4.1 Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой.</p> <p>4.2. Приём мяча: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча.</p> <p>4.3. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра.</p>                                                                                                                  | 6         |
| <p>5. Настольный теннис.</p> <p>4.1. Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки.</p> <p>4.2. Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топс-удар, сеча. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации.</p> <p>4.3. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра.</p>                                                                                                                                   | 6         |
| <b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>10</b> |
| <p>Баскетбол Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные и групповые действия игроков. Командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия 3-8 игроков. Двусторонняя игра. Знание правил игры в баскетбол для СМГ* и АФК*.</p> | 2         |
| <p>Волейбол. Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая. подача мяча: верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Расстановка игроков. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Двухсторонняя игра. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра. Знание правил игры в волейбол для СМГ* и АФК*</p>                   | 4         |
| <p>Футбол. Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяча: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые действия). Тактика игры в защите, в нападении (командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра. Знание правил игры в футбол для СМГ* и АФК*.</p>                                                             | 2         |

|                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |          |                                                                                    |
|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------|
|                                          | Настольный теннис. Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Технические приёмы: подача, подрезка. Технические приёмы: срезка, накат, поставка. Технические приёмы: сеча. Технические приёмы: топ -спин, топс -удар. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра. Знание правил игры в теннис для СМГ* и АФК*. Подготовка к World Skills - прыжки на скакалке.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2        |                                                                                    |
|                                          | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | -        |                                                                                    |
| <b>Тема 2.4. Атлетическая гимнастика</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>8</b> | ОК 08 ЛР 9<br>Уо 08.01 Уо<br>08.02 Уо<br>08.03 Зо<br>08.01 Зо<br>08.02 Зо<br>08.03 |
|                                          | 1. Упражнения для развития мышц верхнего плечевого пояса. Упражнения для расслабления мышц верхнего плечевого пояса. Упражнения для развития мышц ног. Упражнения для расслабления мышц ног. Упражнения для развития мышц спины. Упражнения для расслабления мышц спины. Комплекс упражнений с использованием тренажеров для СМГ*и АФК*. отжимание с хлопками. Сгибание и разгибание рук в упоре лежа на полу кол -во раз (ГТО). - упражнения для нижнего пресса                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 4        |                                                                                    |
|                                          | <b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 4        |                                                                                    |
|                                          | Подготовка к World Skills - отжимание с хлопками. Сгибание и разгибание рук в упоре лежа на полу кол -во раз (ГТО). Подготовка к World Skills - упражнения для нижнего пресса. Упражнения на тренажёрах для развития основных мышечных группы. Упражнения со свободными весами: гантели. норм ГТО. Упражнения со свободными весами: штанги. Упражнения с собственным весом. норм ГТО. Комплексы упражнений для развития определённых мышечных групп. Круговая тренировка. Развитие гибкости в процессе занятий атлетической гимнастикой Упражнения на тренажёрах для развития основных мышечных группы. Комплексы упражнений для развития определённых мышечных групп. Сгибание и разгибание рук в упоре лежа на полу кол -во раз (ГТО). Подготовка к World Skills - упражнения для нижнего пресса Подготовка к World Skills - отжимание с хлопками. Составления комплексов упражнений с использованием тренажеров для СМГ*и АФК*. Круговая тренировка. | 4        |                                                                                    |
|                                          | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | -        |                                                                                    |
| <b>Тема 2.5. Кроссовая подготовка</b>    | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>8</b> | ОК 08 ЛР 9<br>Уо 08.01 Уо<br>08.02 Уо<br>08.03 Зо<br>08.01 Зо<br>08.02 Зо          |
|                                          | <b>1. Кроссовая подготовка. Бег по стадиону. Бег по пересечённой местности до 5 км. Нормы ГТО</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>2</b> |                                                                                    |
|                                          | <b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>2</b> |                                                                                    |
|                                          | ПБег по стадиону 1 км. Бег по стадиону 1,5 км. Бег по пересечённой местности до 5 км. норм ГТО. Бег по пересечённой местности до 2, 3, 5 км. Нормы ГТО                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 4        |                                                                                    |

|                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |            |                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                               | Самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | -          | 08.03                                                                              |
| <b>Раздел 3. Профессионально -прикладная физическая подготовка (ППФП)</b>                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |            |                                                                                    |
| <b>Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>12</b>  | ОК 08 ЛР 9<br>Уо 08.01 Уо<br>08.02 Уо<br>08.03 Зо<br>08.01 Зо<br>08.02 Зо<br>08.03 |
|                                                                                               | Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально - экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учётом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учётом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Средства, методы и методика формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и 10 методика формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методика формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП. | <b>6</b>   |                                                                                    |
|                                                                                               | <b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>6</b>   |                                                                                    |
|                                                                                               | Практическое занятие «Выполнение операций над множествами». Совершенствование профессионально значимых двигательных умений и навыков. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. нормы ГТО                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 6          |                                                                                    |
|                                                                                               | Самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |                                                                                    |
| <b>Промежуточная аттестация (форма Дифференцированный зачет)</b>                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>2</b>   |                                                                                    |
| <b>Всего:</b>                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>120</b> |                                                                                    |



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **ОУД.04 Физическая культура**

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

Спортивный зал

- стол для н/тенниса;
- сетка волейбольная;
- мячи баскетбольные резиновые;
- мячи баскетбольные кожаные;
- мячи футбольные;
- баскетбольные щиты;
- мячи мини-футбольные;
- мячи волейбольные;
- канат гимнастический;
- маты гимнастические;
- стенка шведская;
- секундомер;
- мячи для метания;
- спортивные снаряды (лавочка, барьеры, тумба);
- кушетка.

Спортивная площадка

- турники (разно уровневые перекладины, канат для лазания);
- гранаты для метания;
- яма с песком для прыжков  
в длину;
- брусья

Тренажерный зал

- силовые тренажеры;
- тренажер UORK;
- беговая дорожка;
- грифы;
- блины-утяжелители;
- гантели;
- гири;
- лавки для жима лёжа;
- маты гимнастические;
- шведская стенка;

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

#### **Основные печатные издания**

1. Кузнецов, В. С., Методика обучения предмету "Физическая культура" + еПриложение :

учебник / В. С. Кузнецов. — Москва : КноРус, 2023. — 324 с. — ISBN 978-5-406-10543-6. — URL: <https://book.ru/book/947193> (дата обращения: 15.06.2023). — Текст : электронный.

2. Физическая культура : учебник / М. Я. Виленский, В. Ю. Волков, Л. М. Волкова [и др.]. — Москва : КноРус, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-406-08738-1. — URL: <https://book.ru/book/941736> (дата обращения: 15.06.2023). — Текст : электронный. 11 3.

Федонов, Р. А., Физическая культура : учебник / Р. А. Федонов. — Москва : Русайнс, 2023. — 256 с. — ISBN 978-5-466-03006-8. — URL: <https://book.ru/book/949385> (дата обращения: 15.06.2023). — Текст : электронный.

4. Бишаева, А. А., Физическая культура : учебник / А. А. Бишаева, В. В. Малков. — Москва : КноРус, 2023. — 379 с. — ISBN 978-5-406-11725-5. — URL: <https://book.ru/book/949532> (дата обращения: 15.06.2023). — Текст : электронный.

5. Юров, И. А., Психология для специальности "Физическая культура" : учебное пособие / И. А. Юров. — Москва : КноРус, 2022. — 144 с. — ISBN 978-5-406-09523-2. — URL: <https://book.ru/book/943174> (дата обращения: 15.06.2023). — Текст : электронный.

6. Готовцев, Е. В. Методика обучения предмету «Физическая культура». Школьный спорт. Лапта: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Готовцев, Г. Н. Германов, И. В. Машошина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 402 с.

7. Диц С.Г., Рихтер И.К., Бикмуллина А.Р. Содержание подготовки спортсменов в теннисе / С.Г. Диц, И.К. Рихтер, А.Р. Бикмуллина. — Казань: Казан. ун-т, 2020. — 70 с. 8. Кузнецов, В.С., Физическая культура: учебник / В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. — Москва: КноРус, 2021. — 256 с.

9. Муллер, А. Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богаченко. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 424 с.

10. Погадаев Г.И. Физическая культура. Футбол для всех 10-11кл Учебное пособие (под ред. Акинфеева И.), (Дрофа, РоссУчебник, 2019).

11. Спортивные игры: правила, тактика, техника: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.]; под общей редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 322 с. 12. Справочник работника физической культуры и спорта: нормативные правовые и программнометод. документы, практ. опыт, рекомендации / авт.-сост. А. В. Царик. — Москва: Спорт, 2018.

13. Федонов Р.А. Физическая культура. Учебник для СПО / Р.А. Федонов Издательство: КноРус, 2022. - 258 с.

14. Федонов, Р.А., Физическая культура: учебник / Р.А. Федонов. — Москва: Русайнс, 2021. — 256 с.

### **Интернет ресурсы:**

1. Национальная информационная сеть «Спортивная Россия» Web: <http://www.infosport.ru/xml/t/default.xml>

2. Официальный сайт Олимпийского комитета России Web: [www.olympic.ru](http://www.olympic.ru)

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

| <i>Результаты обучения</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <i>Критерии оценки</i>                                                                                                                                                                                                       | <i>Методы оценки</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Знания:</b><br>составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учётом индивидуальных особенностей -<br>оценивание практической работы -<br>демонстрация комплекса ОРУ - сдача контрольных нормативов - сдача нормативов ГТО - выполнение упражнений на дифференцированном зачёте | правильное понимание о роли физической культуры в общекультурном, социальном и физическом развитии человека;                                                                                                                 | письменный опрос (тестовые задания) основы здорового образа жизни                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Умения:</b><br>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.                                                                                                                                                              | бег на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину; Оценка самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики. Спортивные игры. | - Оценка техники базовых элементов техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи). Оценка технико-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм<br>Оценка выполнения студентом функций судьи.<br>Оценка самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр. |

|  |  |                                                                                              |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>Кроссовая подготовка.</p> <p>Оценка техники бега дистанции до 5 км без учёта времени.</p> |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------|

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Строгановский колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОУД.12 «Основы безопасности и защиты родины»**  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

## **ОДБ.06 «Основы безопасности и защиты Родины»**

### **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОДБ.06 «Основы безопасности и защиты Родины» является обязательной частью общеобразовательного цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК: ОК 06 - Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07 – Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 08 - Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

## **2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины**

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

| <b>Вид учебной работы</b>                                  | <b><i>Объем в<br/>часах</i></b> |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| <b>Объем образовательной программы дисциплины</b>          | <b>72</b>                       |
| <b>в т.ч.</b>                                              |                                 |
| <b>Основное содержание</b>                                 | <b>70</b>                       |
| <b>в т. ч.:</b>                                            |                                 |
| теоретическое обучение                                     | 66                              |
| практические занятия                                       | 4                               |
| <b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b> | <b>2</b>                        |



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Код и наименование формируемых компетенций                                                               | Планируемые образовательные результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                          | Общие <sup>1</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Дисциплинарные (предметные) <sup>2</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• базовыми логическими действиями: <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> </li> <li>• базовыми исследовательскими действиями:</li> </ul> | <p><b>ПР6 02.</b> 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.</p> <p><b>ПР6 08.</b> Сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства. знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном</p> |

|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике.</li> </ul> <p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> | поведении.                                                                                                                           |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации | <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● работой с информацией:</li> <li>- владение навыками получения информации из</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p><b>ПР6 06.</b> Сформированность представлений о применении беспилотных летательных аппаратов и морских беспилотных аппаратов;</p> |

|                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>информации, и<br/>информационные технологии<br/>для<br/>выполнения задач<br/>профессиональной<br/>деятельности</p> | <p>источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- создание текстов в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивание достоверности, легитимности информации, ее соответствия правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использование средств информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</li> <li>- владение навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.</li> </ul> <p>В части ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в</li> </ul> | <p>понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя.</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |        |  |
|--|--------|--|
|  | группе |  |
|--|--------|--|

|                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p> | <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• самоорганизации: <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельное осуществление познавательной деятельности, выявление проблемы, постановка и формулирование собственных задач в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельное составление плана решения проблем с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> </ul> </li> <li>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</li> <li>• самоконтроля: <ul style="list-style-type: none"> <li>использование приемов рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</li> <li>- умение оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> </ul> </li> <li>• эмоционального интеллекта, предполагающего сформированность: <ul style="list-style-type: none"> <li>– внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</li> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к</li> </ul> </li> </ul> | <p><b>ПР6 01.</b> 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.</p> <p><b>ПР6 07.</b> Сформированность необходимого уровня военных знаний как фактора построения профессиональной траектории, в том числе в образовательных организациях, осуществляющих подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечения законности и правопорядка.</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                              | <p>сочувствию и сопереживанию;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.</li> </ul> <p>В части духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально- нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>- ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России.</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                          |
| <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> | <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● совместной деятельностью: <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание и использование преимуществ командной и индивидуальной работы; <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> </ul> </li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и</li> </ul> </li> </ul>                                      | <p><b>ПР6 14.</b> Знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>воображение, быть инициативным.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• принятие себя и других людей:</li> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.</li> </ul> <p>Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению.</p> <p>Овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.</p>                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <p>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</p> | <p>Осознание обучающимися российской гражданской идентичности.</p> <p>Целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы.</p> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> </ul> | <p><b>ПР6 03.</b> Сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; знание положений Общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации.</p> <p><b>ПР6 15.</b> Сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать</p> |

|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| поведения | <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания:</li> <li>- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному</li> </ul> | <p>опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им;</p> <p><b>ПР6 16.</b> Сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии, в том числе экстремизма, терроризма; овладение знаниями о роли государства в противодействии терроризму; умение различать приемы вовлечения в деструктивные сообщества, экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знание порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности, при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции</p> |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                  | <p>планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени</p> | <p>В части экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</li> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.</li> </ul> | <p><b>ПР6 05.</b> Сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него.</p> <p><b>ПР6 09.</b> 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.</p> <p><b>ПР6 10.</b> Сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения. Знание основ и правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике,</p> |

|                                                                                                         |                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                         |                                                                                                                                                                                              | <p>знание о порядке действий в опасных и чрезвычайных ситуациях на транспорте.</p> <p><b>ПР6 11.</b> 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.</p> <p><b>ПР6 12.</b> 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.</p> |
| <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе</p> | <p>Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению.</p> <p>Наличие мотивации к обучению и личностному развитию.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> | <p><b>ПР6 13.</b> Владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; сформированность представлений об инфекционных и неинфекционных</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● самоорганизации: <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> <li>- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;</li> <li>- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;</li> <li>- оценивать приобретенный опыт;</li> <li>- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.</li> </ul> </li> </ul> <p>В части физического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;</li> <li>- потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;</li> <li>- активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью.</li> </ul> | <p>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;</p> <p><b>ПР6 04.</b> Сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки (включая общевоинские 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.</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 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 | Код ПК, ОК              |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| 1                                           | 2                                                                                                                                                                                                                                                                      | 3                                                                     |                         |
| <b>Раздел 1. Теоретическая часть</b>        |                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>24</b>                                                             |                         |
| <b>Тема 1.2</b><br>Психологическое здоровье | Угроза снижения психологического здоровья населения, роста психических расстройств и заболеваний. Рост преступлений на основе психических отклонений, в том числе в молодежной среде. Инфантилизм молодого поколения.<br>Требования к психическим и морально-этическим | 8                                                                     | ОК 06<br>ОК 07<br>ОК 08 |

|                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                    | <p>качествам человека. Основные понятия о психологической совместимости членов группы, бригады, коллектива. Диагностика и доврачебная помощь при истерии, шоке, панической атаке. Влияние психоактивных веществ на здоровье человека. Профилактика употребления психоактивных веществ.</p> <p>Влияние двигательной активности на эмоциональное состояние человека.</p> <p>Личная гигиена и ее значение для психологического здоровья человека.</p> <p>Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции.</p>                                                                                                                                 |   |                                        |
| <p><b>Тема</b><br/> <b>1.3</b>Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека.</p> <p>Основные источники загрязнения окружающей среды.</p> <p>Техносфера как источник негативных</p> | <p>Окружающая среда: природная, техногенная, социальная, производственная. Виды негативных факторов по происхождению: природные, биологические, экологические, техногенные, социальные и антропогенные.</p> <p>Воздействие негативных факторов на человека и среду обитания. Глобальное и региональное загрязнение среды (водной, воздушной, почв) объектами экономики (энергетики, промышленности, транспорта, сельского хозяйства). Биологические опасности.</p> <p>Техногенные аварии. Социальные и антропогенные факторы техногенных аварий. Глобальная инфантилизация, низкий профессионализм персонала как фактор ЧС разного происхождения</p> | 8 | <p>ОК 06</p> <p>ОК 07</p> <p>ОК 08</p> |

|          |  |  |  |
|----------|--|--|--|
| факторов |  |  |  |
|----------|--|--|--|

|                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------|
| <b>Тема 1.4</b><br>Правила и безопасность дорожного движения. Безопасное пользование всеми средствами передвижения  | Правила содержания и эксплуатации техники. Техника безопасности. Правила и безопасность дорожного движения. Модели поведения пешехода, велосипедиста, пассажира и водителя транспортного средства при организации дорожного движения. Отработка моделей поведения при ЧС на транспорте, на производстве, в цеху, при транспортировке и настройке инфокоммуникационных сетей. Средства и методы самообороны. Отработка навыков самообороны при нападении в подъезде, в лифте, в замкнутом пространстве, на улице. | 8  | OK 06<br>OK 07<br>OK 08 |
| <b>Раздел 2. Теоретическая часть . Практическая часть</b>                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 46 |                         |
| <b>Тема 2.1.</b><br>Правила и безопасность дорожного движения. Безопасное пользование всеми средствами передвижения | Отработка моделей поведения в ЧС на транспорте.<br><br>Отработка навыков самообороны при нападении в подъезде, в лифте, в замкнутом пространстве, на улице                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 4  | OK 06<br>OK 07<br>OK 08 |
| <b>Тема 2.2.</b>                                                                                                    | Отработка навыков                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    | OK 06                   |

|                                                                                               |                                                                                                     |   |                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------|
| Современные средства поражения и их поражающие факторы                                        | пользования СИЗ: противогаз (ватно-марлевая повязка, респиратор).                                   | 4 | ОК 07<br>ОК 08          |
| <b>Тема 2.3.</b> Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта              | Практическое занятие.<br>Отработка навыков поведения при стрельбе, при захвате в качестве заложника |   | ОК 06<br>ОК 07<br>ОК 08 |
| <b>Тема 2.4.</b> Оказание первой помощи при остановке сердца, искусственная вентиляция легких | Оказание первой помощи при остановке сердца, искусственной вентиляции легких                        | 4 | ОК 06<br>ОК 07<br>ОК 08 |
| <b>Тема 2.5.</b> Первая помощь при попадании инородного тела в верхние дыхательные пути       | Отработка основных приемов удаления инородных тел из верхних дыхательных путей                      | 3 | ОК 06<br>ОК 07<br>ОК 08 |
| <b>Тема 2.6.</b>                                                                              | Планирование действий на ближайшие 5-10 лет                                                         |   | ОК 06                   |

|                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                               |   |                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------|
| Здоровье и здоровый образ жизни                                                                                                                                                 | Составление научно обоснованного пищевого рациона для работника по профессии                                                  | 4 | ОК 07<br>ОК 08          |
| <b>Тема 2.7.</b><br>Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Основные источники загрязнения окружающей среды. Техносфера как источник негативных факторов | Изучение комплекса опасностей на рабочем месте специалиста(мастерской, учебном кабинете, производстве)                        | 4 | ОК 06<br>ОК 07<br>ОК 08 |
| <b>Тема 2.8.</b><br>Изучение и отработка моделей поведения при ЧС                                                                                                               | Изучение и отработка моделей поведения при ЧС на учебном кабинете, производственном участке проведения профессиональных работ | 3 | ОК 06<br>ОК 07<br>ОК 08 |
| <b>Тема 2.9.</b>                                                                                                                                                                | Отработка порядка и                                                                                                           | 4 | ОК 06                   |



|                                                                                         |                                                                                                                                                             |    |                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------|
| Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС) | правил действий при пожаре с использованием первичных средств пожаротушения в условиях профессиональной деятельности специалиста                            |    | ОК 07<br>ОК 08          |
| <b>Тема 2.10</b>                                                                        |                                                                                                                                                             | 4  | ОК 06                   |
| Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан                        | Ознакомление с работой службы по охране здоровья и безопасности граждан в регионе <i>(по выбору педагога с учетом получаемой специальности/профессии)</i> . |    | ОК 07<br>ОК 08          |
| <b>Тема 2.11.</b><br>Понятие травм и их виды                                            | Оказание первой помощи при электротравмах в работе специалиста                                                                                              | 4  | ОК 06<br>ОК 07<br>ОК 08 |
| <b>Тема 2.12.</b><br>Понятие и виды кровотечений                                        | Решение ситуационных задач                                                                                                                                  | 4  | ОК 06<br>ОК 07<br>ОК 08 |
| <b>Всего</b>                                                                            |                                                                                                                                                             | 70 |                         |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы  
по профессиям СПО.

**Оборудование учебного кабинета:**

доска ученическая-1;

рабочее место

преподавателя- 1; рабочие

места обучающихся- 26;

шкаф-2;

мультимедийный комплекс для демонстрации презентаций,

принтер,

компьютер

комплект плакатов «Действия населения  
при авариях и катастрофах»

комплект плакатов «Терроризм – угроза обществу!»

комплект плакатов «Оказание первой медицинской помощи» ,

комплект плакатов «Индивидуальные и  
коллективные средства защиты населения»,

комплект плакатов «Защитные

сооружения ГО» ,

противогазы «ГП – 5»

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.–М., 2024.

### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Сапронов Ю.П. «Безопасность жизнедеятельности» (7-е изд.) 2025г.  
[www.nsportal.ru](http://www.nsportal.ru), [www.school-obz.org](http://www.school-obz.org), ОБЖ.
2. Информационно- методические издания для преподавателей;
2. [www.obj.ru](http://www.obj.ru) Основы безопасности жизнедеятельности, гражданская оборона, первая помощи.

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

| Результаты<br>обучения                                         | Результаты обучения<br>(освоенные умения, усвоенные                                                                                          | Формы и методы<br>контроля<br>и оценки результатов<br>обучения                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| (освоенные компетенции)                                        | знания)                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                   |
| 1                                                              | 2                                                                                                                                            | 3                                                                                                                                                                                 |
|                                                                | Умения:                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                   |
| ОК 1– 10<br>ПК 1.1. – 1.4.<br>ПК 2.1. – 2.3.<br>ПК 3.1. – 3.3. | –организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;                    | –наблюдения за деятельностью обучающихся в ходе выполнения практических работ;<br>–защита практических работ:<br>–оценка выполненных практических работ.<br>–защита презентаций;. |
| ОК 1– 10<br>ПК 1.1. – 1.4.<br>ПК 2.1. – 2.3.<br>ПК 3.1. – 3.3. | –предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; | –наблюдения за деятельностью обучающихся в ходе выполнения практических работ;<br>–защита практических работ:<br>–оценка выполненных практических работ.<br>–защита презентаций;  |
| ОК 1– 10<br>ПК 1.1. – 1.4.<br>ПК 2.1. – 2.3.<br>ПК 3.1. – 3.3. | –использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;                                                   | –наблюдения за деятельностью обучающихся в ходе выполнения практических работ;<br>–защита практических работ:<br>–оценка выполненных практических работ.<br>–защита презентаций;  |

|                                                                |                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 1– 10<br>ПК 1.1. – 1.4.<br>ПК 2.1. – 2.3.<br>ПК 3.1. – 3.3. | –применять первичные средства пожаротушения;                                                                                         | –наблюдения за деятельностью обучающихся в ходе выполнения практических работ;<br>–защита практических работ:<br>–оценка выполненных практических работ.<br>–защита презентаций; |
| ОК 1– 10<br>ПК 1.1. – 1.4.<br>ПК 2.1. – 2.3.<br>ПК 3.1. – 3.3. | –ориентироваться в перечне военно-учётных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; | –наблюдения за деятельностью обучающихся в ходе выполнения практических работ;<br>–защита практических работ:<br>–оценка выполненных практических работ.<br>–защита презентаций; |
| ОК 1– 10<br>ПК 1.1. – 1.4.                                     | –применять профессиональные знания в ходе исполнения                                                                                 | –наблюдения за деятельностью обучающихся в ходе выполнения                                                                                                                       |
| ПК 2.1. – 2.3.<br>ПК 3.1. – 3.3.                               | обязанностей военной службы на воинских должностях с полученной специальностью;                                                      | практических работ;<br>–защита практических работ:<br>–оценка выполненных практических работ.<br>–защита презентаций;                                                            |
| ОК 1– 10<br>ПК 1.1. – 1.4.<br>ПК 2.1. – 2.3.<br>ПК 3.1. – 3.3. | –владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;      | –наблюдения за деятельностью обучающихся в ходе выполнения практических работ;<br>–защита практических работ:<br>–оценка выполненных практических работ.<br>–защита презентаций; |
| ОК 1– 10<br>ПК 1.1. – 1.4.<br>ПК 2.1. – 2.3.<br>ПК 3.1. – 3.3. | –оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.                                                                                   | –наблюдения за деятельностью обучающихся в ходе выполнения практических работ;<br>–защита практических работ:<br>–оценка выполненных практических работ.                         |

|                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                    | –защита презентаций;                                                                                                                             |
|                                                                | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                  |
| ОК 1– 10<br>ПК 1.1. – 1.4.<br>ПК 2.1. – 2.3.<br>ПК 3.1. – 3.3. | –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 серьёзной угрозе национальной безопасности России; | –устный опрос;<br>–тестирование;<br>–анализ результатов тестирования;<br>–оценка выполнения домашних заданий;<br>–защита самостоятельной работы; |
| ОК 1– 10<br>ПК 1.1. – 1.4.<br>ПК 2.1. – 2.3.<br>ПК 3.1. – 3.3. | –основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;                                                                                                                                      | –устный опрос;<br>–тестирование;<br>–анализ результатов тестирования;<br>–оценка выполнения домашних заданий;<br>–защита самостоятельной работы; |
| ОК 1– 10<br>ПК 1.1. – 1.4.<br>ПК 2.1. – 2.3.<br>ПК 3.1. – 3.3. | –основы военной службы и обороны государства;                                                                                                                                                                                                                                      | –устный опрос;<br>–тестирование;<br>–анализ результатов тестирования;<br>–оценка выполнения домашних заданий;                                    |
|                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                    | –защита самостоятельной работы;                                                                                                                  |
| ОК 1– 10<br>ПК 1.1. – 1.4.<br>ПК 2.1. – 2.3.<br>ПК 3.1. – 3.3. | –задачи и основные мероприятия гражданской обороны;                                                                                                                                                                                                                                | –устный опрос;<br>–тестирование;<br>–анализ результатов тестирования;<br>–оценка выполнения домашних заданий;                                    |

|                                                                |                                                                                                       |                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                |                                                                                                       | –защита самостоятельной работы;                                                                                                                    |
| ОК 1– 10<br>ПК 1.1. – 1.4.<br>ПК 2.1. – 2.3.<br>ПК 3.1. – 3.3. | –способы защиты населения от оружия массового поражения;                                              | –устный опрос;<br>–тестирование;<br>–анализ результатов тестирования;<br>–оценка выполнения домашних заданий;<br>–защита самостоятельной работы; – |
| ОК 1– 10<br>ПК 1.1. – 1.4.<br>ПК 2.1. – 2.3.<br>ПК 3.1. – 3.3. | –меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах                               | –устный опрос;<br>–тестирование;<br>–анализ результатов тестирования;<br>–оценка выполнения домашних заданий;<br>–защита самостоятельной работы;   |
| ОК 1– 10<br>ПК 1.1. – 1.4.<br>ПК 2.1. – 2.3.<br>ПК 3.1. – 3.3. | –меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах                               | –устный опрос;<br>–тестирование;<br>–анализ результатов тестирования;<br>–оценка выполнения домашних заданий;<br>–защита самостоятельной работы;   |
| ОК 1– 10<br>ПК 1.1. – 1.4.<br>ПК 2.1. – 2.3.<br>ПК 3.1. – 3.3. | –организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; | –устный опрос;<br>–тестирование;<br>–анализ результатов тестирования;<br>–оценка выполнения домашних заданий;<br>–защита самостоятельной работы;   |

|                                                                |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 1– 10<br>ПК 1.1. – 1.4.<br>ПК 2.1. – 2.3.<br>ПК 3.1. – 3.3. | –основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учётные специальности, родственные специальностям СПО; | –устный опрос;<br>–тестирование;<br>–анализ результатов тестирования;<br>–оценка выполнения домашних заданий;<br>–защита самостоятельной работы;   |
| ПК 1– 10<br>ПК 1.1. – 1.4.<br>ПК 2.1. – 2.3.<br>ПК 3.1. – 3.3. | –область применения полученных профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;                                                                                                                | –устный опрос;<br>–тестирование;<br>–анализ результатов тестирования;<br>–оценка выполнения домашних заданий;<br>–защита самостоятельной работы;   |
| ОК 1– 10<br>ПК 1.1. – 1.4.<br>ПК 2.1. – 2.3.<br>ПК 3.1. – 3.3. | –порядок и правила оказания первой медицинской помощи пострадавшим.                                                                                                                                               | –устный опрос;<br>–тестирование;<br>–анализ результатов тестирования;<br>–оценка выполнения домашних заданий;<br>–защита самостоятельной работы; – |





Утверждаю  
директор колледжа  
Десяткова С.В.

15.11.2025

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Строгановский колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское Дело

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2027

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от

09.12.2016

№

1565

1 Календарный учебный график

| Курс | Сентябрь |   |   | Октябрь |   |   | Ноябрь  |   |   | Декабрь |    |    | Январь         |    |    | Февраль |    | Март |         |    | Апрель |         | Май |    | Июнь           |    | Июль |       | Август |    |         |  |    |         |  |    |         |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |  |
|------|----------|---|---|---------|---|---|---------|---|---|---------|----|----|----------------|----|----|---------|----|------|---------|----|--------|---------|-----|----|----------------|----|------|-------|--------|----|---------|--|----|---------|--|----|---------|--|----|----|--|----|----|--|----|----|--|----|----|--|----|----|--|----|----|--|----|----|--|----|----|--|----|----|--|----|----|--|----|----|--|----|----|--|----|----|--|----|----|--|----|----|--|----|----|--|----|----|--|----|----|--|--|
|      | 1        | 2 | 3 | 4       | 5 | 6 | 7       | 8 | 9 | 10      | 11 | 12 | 13             | 14 | 15 | 16      | 17 | 18   | 19      | 20 | 21     | 22      | 23  | 24 | 25             | 26 | 27   | 28    | 29     | 30 | 31      |  |    |         |  |    |         |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |  |
| Курс | 1 - 7    |   |   | 8 - 14  |   |   | 15 - 21 |   |   | 22 - 28 |    |    | 29 сен - 5 окт |    |    | 6 - 12  |    |      | 13 - 19 |    |        | 20 - 26 |     |    | 27 окт - 2 ноя |    |      | 3 - 9 |        |    | 10 - 16 |  |    | 17 - 23 |  |    | 24 - 30 |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |  |
|      | 1        |   |   | 2       |   |   | 3       |   |   | 4       |    |    | 5              |    |    | 6       |    |      | 7       |    |        | 8       |     |    | 9              |    |      | 10    |        |    | 11      |  |    | 12      |  |    | 13      |  |    | 14 |  |    | 15 |  |    | 16 |  |    | 17 |  |    | 18 |  |    | 19 |  |    | 20 |  |    | 21 |  |    | 22 |  |    | 23 |  |    | 24 |  |    | 25 |  |    | 26 |  |    | 27 |  |    | 28 |  |    | 29 |  |    | 30 |  |    | 31 |  |  |
|      | 1        |   |   | 2       |   |   | 3       |   |   | 4       |    |    | 5              |    |    | 6       |    |      | 7       |    |        | 8       |     |    | 9              |    |      | 10    |        |    | 11      |  |    | 12      |  |    | 13      |  |    | 14 |  |    | 15 |  |    | 16 |  |    | 17 |  |    | 18 |  |    | 19 |  |    | 20 |  |    | 21 |  |    | 22 |  |    | 23 |  |    | 24 |  |    | 25 |  |    | 26 |  |    | 27 |  |    | 28 |  |    | 29 |  |    | 30 |  |    | 31 |  |  |
|      | 1        |   |   | 2       |   |   | 3       |   |   | 4       |    |    | 5              |    |    | 6       |    |      | 7       |    |        | 8       |     |    | 9              |    |      | 10    |        |    | 11      |  |    | 12      |  |    | 13      |  |    | 14 |  |    | 15 |  |    | 16 |  |    | 17 |  |    | 18 |  |    | 19 |  |    | 20 |  |    | 21 |  |    | 22 |  |    | 23 |  |    | 24 |  |    | 25 |  |    | 26 |  |    | 27 |  |    | 28 |  |    | 29 |  |    | 30 |  |    | 31 |  |  |
|      | 1        |   |   | 2       |   |   | 3       |   |   | 4       |    |    | 5              |    |    | 6       |    |      | 7       |    |        | 8       |     |    | 9              |    |      | 10    |        |    | 11      |  |    | 12      |  |    | 13      |  |    | 14 |  |    | 15 |  |    | 16 |  |    | 17 |  |    | 18 |  |    | 19 |  |    | 20 |  |    | 21 |  |    | 22 |  |    | 23 |  |    | 24 |  |    | 25 |  |    | 26 |  |    | 27 |  |    | 28 |  |    | 29 |  |    | 30 |  |    | 31 |  |  |
|      | 1        |   |   | 2       |   |   | 3       |   |   | 4       |    |    | 5              |    |    | 6       |    |      | 7       |    |        | 8       |     |    | 9              |    |      | 10    |        |    | 11      |  |    | 12      |  |    | 13      |  |    | 14 |  |    | 15 |  |    | 16 |  |    | 17 |  |    | 18 |  |    | 19 |  |    | 20 |  |    | 21 |  |    | 22 |  |    | 23 |  |    | 24 |  |    | 25 |  |    | 26 |  |    | 27 |  |    | 28 |  |    | 29 |  |    | 30 |  |    | 31 |  |  |
|      | 1        |   |   | 2       |   |   | 3       |   |   | 4       |    |    | 5              |    |    | 6       |    |      | 7       |    |        | 8       |     |    | 9              |    |      | 10    |        |    | 11      |  |    | 12      |  |    | 13      |  |    | 14 |  |    | 15 |  |    | 16 |  |    | 17 |  |    | 18 |  |    | 19 |  |    | 20 |  |    | 21 |  |    | 22 |  |    | 23 |  |    | 24 |  |    | 25 |  |    | 26 |  |    | 27 |  |    | 28 |  |    | 29 |  |    | 30 |  |    | 31 |  |  |
|      | 1        |   |   | 2       |   |   | 3       |   |   | 4       |    |    | 5              |    |    | 6       |    |      | 7       |    |        | 8       |     |    | 9              |    |      | 10    |        |    | 11      |  |    | 12      |  |    | 13      |  |    | 14 |  |    | 15 |  |    | 16 |  |    | 17 |  |    | 18 |  |    | 19 |  |    | 20 |  |    | 21 |  |    | 22 |  |    | 23 |  |    | 24 |  |    | 25 |  |    | 26 |  |    | 27 |  |    | 28 |  |    | 29 |  |    | 30 |  |    | 31 |  |  |
|      | 1        |   |   | 2       |   |   | 3       |   |   | 4       |    |    | 5              |    |    | 6       |    |      | 7       |    |        | 8       |     |    | 9              |    |      | 10    |        |    | 11      |  |    | 12      |  |    | 13      |  |    | 14 |  |    | 15 |  |    | 16 |  |    | 17 |  |    | 18 |  |    | 19 |  |    | 20 |  |    | 21 |  |    | 22 |  |    | 23 |  |    | 24 |  |    | 25 |  |    | 26 |  |    | 27 |  |    | 28 |  |    | 29 |  |    | 30 |  |    | 31 |  |  |
|      | 1        |   |   | 2       |   |   | 3       |   |   | 4       |    |    | 5              |    |    | 6       |    |      | 7       |    |        | 8       |     |    | 9              |    |      | 10    |        |    | 11      |  |    | 12      |  |    | 13      |  |    | 14 |  |    | 15 |  |    | 16 |  |    | 17 |  |    | 18 |  |    | 19 |  |    | 20 |  |    | 21 |  |    | 22 |  |    | 23 |  |    | 24 |  |    | 25 |  |    | 26 |  |    | 27 |  |    | 28 |  |    | 29 |  |    | 30 |  |    | 31 |  |  |
|      | 1        |   |   | 2       |   |   | 3       |   |   | 4       |    |    | 5              |    |    | 6       |    |      | 7       |    |        | 8       |     |    | 9              |    |      | 10    |        |    | 11      |  |    | 12      |  |    | 13      |  |    | 14 |  |    | 15 |  |    | 16 |  |    | 17 |  |    | 18 |  |    | 19 |  |    | 20 |  |    | 21 |  |    | 22 |  |    | 23 |  |    | 24 |  |    | 25 |  |    | 26 |  |    | 27 |  |    | 28 |  |    | 29 |  |    | 30 |  |    | 31 |  |  |
|      | 1        |   |   | 2       |   |   | 3       |   |   | 4       |    |    | 5              |    |    | 6       |    |      | 7       |    |        | 8       |     |    | 9              |    |      | 10    |        |    | 11      |  |    | 12      |  |    | 13      |  |    | 14 |  |    | 15 |  |    | 16 |  |    | 17 |  |    | 18 |  |    | 19 |  |    | 20 |  |    | 21 |  |    | 22 |  |    | 23 |  |    | 24 |  |    | 25 |  |    | 26 |  |    | 27 |  |    | 28 |  |    | 29 |  |    | 30 |  |    | 31 |  |  |
|      | 1        |   |   | 2       |   |   | 3       |   |   | 4       |    |    | 5              |    |    | 6       |    |      | 7       |    |        | 8       |     |    | 9              |    |      | 10    |        |    | 11      |  |    | 12      |  |    | 13      |  |    | 14 |  |    | 15 |  |    | 16 |  |    | 17 |  |    | 18 |  |    | 19 |  |    | 20 |  |    | 21 |  |    | 22 |  |    | 23 |  |    | 24 |  |    | 25 |  |    | 26 |  |    | 27 |  |    | 28 |  |    | 29 |  |    | 30 |  |    | 31 |  |  |
|      | 1        |   |   | 2       |   |   | 3       |   |   | 4       |    |    | 5              |    |    | 6       |    |      | 7       |    |        | 8       |     |    | 9              |    |      | 10    |        |    | 11      |  |    | 12      |  |    | 13      |  |    | 14 |  |    | 15 |  |    | 16 |  |    | 17 |  |    | 18 |  |    | 19 |  |    | 20 |  |    | 21 |  |    | 22 |  |    | 23 |  |    | 24 |  |    | 25 |  |    | 26 |  |    | 27 |  |    | 28 |  |    | 29 |  |    | 30 |  |    | 31 |  |  |
|      | 1        |   |   | 2       |   |   | 3       |   |   | 4       |    |    | 5              |    |    | 6       |    |      | 7       |    |        | 8       |     |    | 9              |    |      | 10    |        |    | 11      |  |    | 12      |  |    | 13      |  |    | 14 |  |    | 15 |  |    | 16 |  |    | 17 |  |    | 18 |  |    | 19 |  |    | 20 |  |    | 21 |  |    | 22 |  |    | 23 |  |    | 24 |  |    | 25 |  |    | 26 |  |    | 27 |  |    | 28 |  |    | 29 |  |    | 30 |  |    | 31 |  |  |
|      | 1        |   |   | 2       |   |   | 3       |   |   | 4       |    |    | 5              |    |    | 6       |    |      | 7       |    |        | 8       |     |    | 9              |    |      | 10    |        |    | 11      |  |    | 12      |  |    | 13      |  |    | 14 |  |    | 15 |  |    | 16 |  |    | 17 |  |    | 18 |  |    | 19 |  |    | 20 |  |    | 21 |  |    | 22 |  |    | 23 |  |    | 24 |  |    | 25 |  |    | 26 |  |    | 27 |  |    | 28 |  |    | 29 |  |    | 30 |  |    | 31 |  |  |
| 1    |          |   | 2 |         |   | 3 |         |   | 4 |         |    | 5  |                |    | 6  |         |    | 7    |         |    | 8      |         |     | 9  |                |    | 10   |       |        | 11 |         |  | 12 |         |  | 13 |         |  | 14 |    |  | 15 |    |  | 16 |    |  | 17 |    |  | 18 |    |  | 19 |    |  | 20 |    |  | 21 |    |  | 22 |    |  | 23 |    |  | 24 |    |  | 25 |    |  | 26 |    |  | 27 |    |  | 28 |    |  | 29 |    |  | 30 |    |  | 31 |    |  |  |
| 1    |          |   | 2 |         |   | 3 |         |   | 4 |         |    | 5  |                |    | 6  |         |    | 7    |         |    | 8      |         |     | 9  |                |    | 10   |       |        | 11 |         |  | 12 |         |  | 13 |         |  | 14 |    |  | 15 |    |  | 16 |    |  | 17 |    |  | 18 |    |  | 19 |    |  | 20 |    |  | 21 |    |  | 22 |    |  | 23 |    |  | 24 |    |  | 25 |    |  | 26 |    |  | 27 |    |  | 28 |    |  | 29 |    |  | 30 |    |  | 31 |    |  |  |
| 1    |          |   | 2 |         |   | 3 |         |   | 4 |         |    | 5  |                |    | 6  |         |    | 7    |         |    | 8      |         |     | 9  |                |    | 10   |       |        | 11 |         |  | 12 |         |  | 13 |         |  | 14 |    |  | 15 |    |  | 16 |    |  | 17 |    |  | 18 |    |  | 19 |    |  | 20 |    |  | 21 |    |  | 22 |    |  | 23 |    |  | 24 |    |  | 25 |    |  | 26 |    |  | 27 |    |  | 28 |    |  | 29 |    |  | 30 |    |  | 31 |    |  |  |
| 1    |          |   | 2 |         |   | 3 |         |   | 4 |         |    | 5  |                |    | 6  |         |    | 7    |         |    | 8      |         |     | 9  |                |    | 10   |       |        | 11 |         |  | 12 |         |  | 13 |         |  | 14 |    |  | 15 |    |  | 16 |    |  | 17 |    |  | 18 |    |  | 19 |    |  | 20 |    |  | 21 |    |  | 22 |    |  | 23 |    |  | 24 |    |  | 25 |    |  | 26 |    |  | 27 |    |  | 28 |    |  | 29 |    |  | 30 |    |  | 31 |    |  |  |
| 1    |          |   | 2 |         |   | 3 |         |   | 4 |         |    | 5  |                |    | 6  |         |    | 7    |         |    | 8      |         |     | 9  |                |    | 10   |       |        | 11 |         |  | 12 |         |  | 13 |         |  | 14 |    |  | 15 |    |  | 16 |    |  | 17 |    |  | 18 |    |  | 19 |    |  | 20 |    |  | 21 |    |  | 22 |    |  | 23 |    |  | 24 |    |  | 25 |    |  | 26 |    |  | 27 |    |  | 28 |    |  | 29 |    |  | 30 |    |  | 31 |    |  |  |
| 1    |          |   | 2 |         |   | 3 |         |   | 4 |         |    | 5  |                |    | 6  |         |    | 7    |         |    | 8      |         |     | 9  |                |    | 10   |       |        | 11 |         |  | 12 |         |  | 13 |         |  | 14 |    |  | 15 |    |  | 16 |    |  | 17 |    |  | 18 |    |  | 19 |    |  | 20 |    |  | 21 |    |  | 22 |    |  | 23 |    |  | 24 |    |  | 25 |    |  | 26 |    |  | 27 |    |  | 28 |    |  | 29 |    |  | 30 |    |  | 31 |    |  |  |
| 1    |          |   | 2 |         |   | 3 |         |   | 4 |         |    | 5  |                |    | 6  |         |    | 7    |         |    | 8      |         |     | 9  |                |    | 10   |       |        | 11 |         |  | 12 |         |  | 13 |         |  | 14 |    |  | 15 |    |  | 16 |    |  | 17 |    |  | 18 |    |  | 19 |    |  | 20 |    |  | 21 |    |  | 22 |    |  | 23 |    |  | 24 |    |  | 25 |    |  | 26 |    |  | 27 |    |  | 28 |    |  | 29 |    |  | 30 |    |  | 31 |    |  |  |
| 1    |          |   | 2 |         |   | 3 |         |   | 4 |         |    | 5  |                |    | 6  |         |    | 7    |         |    | 8      |         |     | 9  |                |    | 10   |       |        | 11 |         |  | 12 |         |  | 13 |         |  | 14 |    |  | 15 |    |  | 16 |    |  | 17 |    |  | 18 |    |  | 19 |    |  | 20 |    |  | 21 |    |  | 22 |    |  | 23 |    |  | 24 |    |  | 25 |    |  | 26 |    |  | 27 |    |  | 28 |    |  | 29 |    |  | 30 |    |  | 31 |    |  |  |
| 1    |          |   | 2 |         |   | 3 |         |   | 4 |         |    | 5  |                |    | 6  |         |    | 7    |         |    | 8      |         |     | 9  |                |    | 10   |       |        | 11 |         |  | 12 |         |  | 13 |         |  | 14 |    |  | 15 |    |  | 16 |    |  | 17 |    |  | 18 |    |  | 19 |    |  | 20 |    |  | 21 |    |  | 22 |    |  | 23 |    |  | 24 |    |  | 25 |    |  | 26 |    |  | 27 |    |  | 28 |    |  | 29 |    |  | 30 |    |  | 31 |    |  |  |
| 1    |          |   | 2 |         |   | 3 |         |   | 4 |         |    | 5  |                |    | 6  |         |    | 7    |         |    | 8      |         |     | 9  |                |    | 10   |       |        | 11 |         |  | 12 |         |  | 13 |         |  | 14 |    |  | 15 |    |  | 16 |    |  | 17 |    |  | 18 |    |  | 19 |    |  | 20 |    |  | 21 |    |  | 22 |    |  | 23 |    |  | 24 |    |  | 25 |    |  | 26 |    |  | 27 |    |  | 28 |    |  | 29 |    |  | 30 |    |  | 31 |    |  |  |
| 1    |          |   | 2 |         |   | 3 |         |   | 4 |         |    | 5  |                |    | 6  |         |    | 7    |         |    | 8      |         |     | 9  |                |    | 10   |       |        | 11 |         |  | 12 |         |  | 13 |         |  | 14 |    |  | 15 |    |  | 16 |    |  | 17 |    |  | 18 |    |  | 19 |    |  | 20 |    |  | 21 |    |  | 22 |    |  | 23 |    |  | 24 |    |  | 25 |    |  | 26 |    |  | 27 |    |  | 28 |    |  | 29 |    |  | 30 |    |  | 31 |    |  |  |
| 1    |          |   | 2 |         |   | 3 |         |   | 4 |         |    | 5  |                |    | 6  |         |    | 7    |         |    | 8      |         |     | 9  |                |    | 10   |       |        | 11 |         |  | 12 |         |  | 13 |         |  | 14 |    |  | 15 |    |  | 16 |    |  | 17 |    |  | 18 |    |  | 19 |    |  | 20 |    |  | 21 |    |  | 22 |    |  | 23 |    |  | 24 |    |  | 25 |    |  | 26 |    |  | 27 |    |  | 28 |    |  | 29 |    |  | 30 |    |  | 31 |    |  |  |
| 1    |          |   | 2 |         |   | 3 |         |   | 4 |         |    | 5  |                |    | 6  |         |    | 7    |         |    | 8      |         |     | 9  |                |    | 10   |       |        | 11 |         |  | 12 |         |  | 13 |         |  | 14 |    |  | 15 |    |  | 16 |    |  | 17 |    |  | 18 |    |  | 19 |    |  | 20 |    |  | 21 |    |  | 22 |    |  | 23 |    |  | 24 |    |  | 25 |    |  | 26 |    |  | 27 |    |  | 28 |    |  | 29 |    |  | 30 |    |  | 31 |    |  |  |
| 1    |          |   | 2 |         |   | 3 |         |   | 4 |         |    | 5  |                |    | 6  |         |    | 7    |         |    | 8      |         |     | 9  |                |    | 10   |       |        | 11 |         |  | 12 |         |  | 13 |         |  | 14 |    |  | 15 |    |  | 16 |    |  | 17 |    |  | 18 |    |  | 19 |    |  | 20 |    |  | 21 |    |  | 22 |    |  | 23 |    |  | 24 |    |  | 25 |    |  | 26 |    |  | 27 |    |  | 28 |    |  | 29 |    |  | 30 |    |  | 31 |    |  |  |
| 1    |          |   | 2 |         |   | 3 |         |   | 4 |         |    | 5  |                |    | 6  |         |    | 7    |         |    | 8      |         |     | 9  |                |    | 10   |       |        | 11 |         |  | 12 |         |  | 13 |         |  | 14 |    |  | 15 |    |  | 16 |    |  | 17 |    |  | 18 |    |  | 19 |    |  | 20 |    |  | 21 |    |  | 22 |    |  | 23 |    |  | 24 |    |  | 25 |    |  | 26 |    |  | 27 |    |  | 28 |    |  | 29 |    |  | 30 |    |  | 31 |    |  |  |
| 1    |          |   | 2 |         |   | 3 |         |   | 4 |         |    | 5  |                |    | 6  |         |    | 7    |         |    | 8      |         |     | 9  |                |    | 10   |       |        | 11 |         |  | 12 |         |  | 13 |         |  | 14 |    |  | 15 |    |  | 16 |    |  | 17 |    |  | 18 |    |  | 19 |    |  | 20 |    |  | 21 |    |  | 22 |    |  | 23 |    |  | 24 |    |  | 25 |    |  | 26 |    |  | 27 |    |  | 28 |    |  | 29 |    |  | 30 |    |  | 31 |    |  |  |
| 1    |          |   | 2 |         |   | 3 |         |   | 4 |         |    | 5  |                |    | 6  |         |    | 7    |         |    | 8      |         |     | 9  |                |    | 10   |       |        | 11 |         |  | 12 |         |  | 13 |         |  | 14 |    |  | 15 |    |  | 16 |    |  | 17 |    |  | 18 |    |  | 19 |    |  | 20 |    |  | 21 |    |  | 22 |    |  | 23 |    |  | 24 |    |  | 25 |    |  | 26 |    |  | 27 |    |  | 28 |    |  | 29 |    |  | 30 |    |  | 31 |    |  |  |
| 1    |          |   | 2 |         |   | 3 |         |   | 4 |         |    | 5  |                |    | 6  |         |    | 7    |         |    | 8      |         |     | 9  |                |    | 10   |       |        | 11 |         |  | 12 |         |  | 13 |         |  | 14 |    |  | 15 |    |  | 16 |    |  | 17 |    |  | 18 |    |  | 19 |    |  | 20 |    |  | 21 |    |  | 22 |    |  | 23 |    |  | 24 |    |  | 25 |    |  | 26 |    |  | 27 |    |  | 28 |    |  | 29 |    |  | 30 |    |  | 31 |    |  |  |
| 1    |          |   | 2 |         |   | 3 |         |   | 4 |         |    | 5  |                |    | 6  |         |    | 7    |         |    | 8      |         |     | 9  |                |    | 10   |       |        | 11 |         |  | 12 |         |  | 13 |         |  | 14 |    |  | 15 |    |  | 16 |    |  | 17 |    |  | 18 |    |  | 19 |    |  | 20 |    |  | 21 |    |  | 22 |    |  | 23 |    |  | 24 |    |  | 25 |    |  | 26 |    |  | 27 |    |  | 28 |    |  | 29 |    |  | 30 |    |  | 31 |    |  |  |
| 1    |          |   | 2 |         |   | 3 |         |   | 4 |         |    | 5  |                |    | 6  |         |    | 7    |         |    | 8      |         |     | 9  |                |    | 10   |       |        | 11 |         |  | 12 |         |  | 13 |         |  | 14 |    |  | 15 |    |  | 16 |    |  | 17 |    |  | 18 |    |  | 19 |    |  | 20 |    |  | 21 |    |  | 22 |    |  | 23 |    |  | 24 |    |  | 25 |    |  | 26 |    |  | 27 |    |  | 28 |    |  | 29 |    |  | 30 |    |  | 31 |    |  |  |
| 1    |          |   | 2 |         |   | 3 |         |   | 4 |         |    | 5  |                |    | 6  |         |    | 7    |         |    | 8      |         |     | 9  |                |    | 10   |       |        | 11 |         |  | 12 |         |  | 13 |         |  | 14 |    |  | 15 |    |  | 16 |    |  | 17 |    |  | 18 |    |  | 19 |    |  | 20 |    |  | 21 |    |  | 22 |    |  | 23 |    |  | 24 |    |  | 25 |    |  | 26 |    |  | 27 |    |  | 28 |    |  | 29 |    |  | 30 |    |  | 31 |    |  |  |
| 1    |          |   | 2 |         |   | 3 |         |   | 4 |         |    | 5  |                |    | 6  |         |    | 7    |         |    | 8      |         |     | 9  |                |    | 10   |       |        | 11 |         |  | 12 |         |  | 13 |         |  | 14 |    |  | 15 |    |  | 16 |    |  | 17 |    |  | 18 |    |  | 19 |    |  | 20 |    |  | 21 |    |  | 22 |    |  | 23 |    |  | 24 |    |  | 25 |    |  | 26 |    |  | 27 |    |  | 28 |    |  | 29 |    |  | 30 |    |  | 31 |    |  |  |
| 1    |          |   | 2 |         |   | 3 |         |   | 4 |         |    | 5  |                |    | 6  |         |    | 7    |         |    | 8      |         |     | 9  |                |    | 10   |       |        | 11 |         |  | 12 |         |  | 13 |         |  | 14 |    |  | 15 |    |  | 16 |    |  | 17 |    |  | 18 |    |  | 19 |    |  | 20 |    |  | 21 |    |  | 22 |    |  | 23 |    |  | 24 |    |  | 25 |    |  | 26 |    |  | 27 |    |  | 28 |    |  | 29 |    |  | 30 |    |  | 31 |    |  |  |
| 1    |          |   | 2 |         |   | 3 |         |   | 4 |         |    | 5  |                |    | 6  |         |    | 7    |         |    | 8      |         |     | 9  |                |    | 10   |       |        | 11 |         |  | 12 |         |  | 13 |         |  | 14 |    |  | 15 |    |  | 16 |    |  | 17 |    |  | 18 |    |  | 19 |    |  | 20 |    |  | 21 |    |  | 22 |    |  | 23 |    |  | 24 |    |  | 25 |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |    |    |  |  |

Обозначения: ☐ Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам ☐ 0 Учебная практика

☐ :: Промежуточная аттестация

☐ 8 Производственная практика (по профилю специальности)

☐ III Государственная итоговая аттестация

☐ = Каникулы

☐ X Производственная практика (преддипломная)

☐ \* Неделю отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

| Курс  | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам |  |       |  |       |  | Промежуточная аттестация |  |       |  |       |  | Практики         |       |       |                                                      |       |       | ГИА                                       |       |       |            | Каникулы | Всего | Студентов | Групп |            |       |
|-------|----------------------------------------------------|--|-------|--|-------|--|--------------------------|--|-------|--|-------|--|------------------|-------|-------|------------------------------------------------------|-------|-------|-------------------------------------------|-------|-------|------------|----------|-------|-----------|-------|------------|-------|
|       |                                                    |  |       |  |       |  |                          |  |       |  |       |  | Учебная практика |       |       | Производственная практика (по профилю специальности) |       |       | Производственная практика (преддипломная) |       |       | Подготовка |          |       |           |       | Проведение |       |
|       |                                                    |  |       |  |       |  |                          |  |       |  |       |  | Всего            | 1 сем | 2 сем | Всего                                                | 1 сем | 2 сем | Всего                                     | 1 сем | 2 сем | Всего      |          |       |           |       |            | 1 сем |
|       | Всего                                              |  | 1 сем |  | 2 сем |  | Всего                    |  | 1 сем |  | 2 сем |  | Всего            |       | 1 сем |                                                      | 2 сем |       | Всего                                     |       | 1 сем |            | 2 сем    |       | Всего     |       |            |       |
|       | нед.                                               |  | нед.  |  | нед.  |  | нед.                     |  | нед.  |  | нед.  |  | нед.             |       | нед.  |                                                      | нед.  |       | нед.                                      |       | нед.  |            | нед.     |       | нед.      |       |            |       |
| I     | 41                                                 |  | 17    |  | 24    |  |                          |  |       |  |       |  |                  |       |       |                                                      |       |       |                                           |       |       |            |          |       | 11        |       | 52         |       |
| II    | 32                                                 |  | 15    |  | 17    |  |                          |  |       |  |       |  |                  |       |       |                                                      |       |       |                                           |       |       |            |          |       | 11        |       | 52         |       |
| III   | 28                                                 |  | 11    |  | 17    |  |                          |  |       |  |       |  |                  |       |       |                                                      |       |       |                                           |       |       |            |          |       | 10        |       | 52         |       |
| IV    | 24                                                 |  | 13    |  | 11    |  |                          |  |       |  |       |  |                  |       |       |                                                      |       |       |                                           |       |       |            |          |       | 2         |       | 43         |       |
| Всего | 125                                                |  | 56    |  | 69    |  |                          |  |       |  |       |  |                  |       |       |                                                      |       |       |                                           |       |       |            |          |       | 34        |       | 199        |       |

|                                  |             |
|----------------------------------|-------------|
| Распределение по возрасту и полу |             |
| Сектор 4                         | Сектор 5    |
| 17 (7) чел.                      | 11 (6) чел. |
| Саност.                          | Саност.     |
| Консулт.                         | Консулт.    |
| Обязательная                     |             |
| Максим.                          |             |

[illegible]

[illegible]



[illegible]



СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

[illegible]

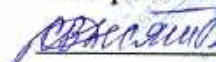


Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Строгановский колледж»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ

«Строгановский колледж»

 С.В. Десяткова

«01» 12 2025 г.

**ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ И СОЦИАЛИЗАЦИИ  
ОБУЧАЮЩИХСЯ ГБПОУ «СТРОГАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»  
НА 2027-2031 гг.**

Очер, 2025



## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| Введение.....                                      | 3  |
| 1. Основные понятия.....                           | 3  |
| 2. Актуальность программы.....                     | 4  |
| 3. Основания для разработки программы.....         | 5  |
| 4. Цель и задачи.....                              | 6  |
| 5. Принципы воспитательной деятельности.....       | 8  |
| 6. Направления деятельности.....                   | 7  |
| 7. Механизм реализации программы.....              | 7  |
| 8. Планируемые результаты, критерии их оценки..... | 8  |
| 9. Реализация программы.....                       | 10 |

## **Введение**

Программа воспитания и социализации обучающихся ГБПОУ «Строгановский колледж» (далее – Программа) представляет собой нормативно-правовой документ, определяющий стратегию и тактику развития воспитательной работы колледжа. Она является основным документом для планирования и принятия решений по воспитательной работе.

Программа является документом, открытым для внесения изменений и дополнений. Весь ход работы по реализации Программы открыто обсуждается и анализируется на заседаниях педагогического совета колледжа. Корректировка Программы осуществляется по результатам ежегодного отчета об итогах реализации каждого её этапа на основании решения педагогического совета колледжа.

### **1. Основные понятия**

В соответствии с Законом РФ «Об образовании»:

**Образование** — это единый целенаправленный процесс воспитания и обучения, являющийся общественно значимым благом и осуществляемый в интересах человека, семьи, общества и государства, а также совокупность приобретаемых знаний, умений, навыков, ценностных установок, опыта деятельности и компетенции определенных объема и сложности в целях интеллектуального, духовно-нравственного, творческого, физического и (или) профессионального развития человека, удовлетворения его образовательных потребностей и интересов.

**Воспитание** — деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающегося на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства.

**Личность** — человек как общественное существо, носитель сознания; как человек, обладающий нормальной психикой, сформированными личностными и социально значимыми качествами, включенный в систему общественных отношений и активно выполняющий свою социальную роль.

**Социализация** – процесс усвоения студентами колледжа социального опыта, предполагающий включение обучающихся в систему общественных отношений и самостоятельное воспроизводство этих отношений.

**Личностный подход** — последовательное отношение педагога к воспитаннику как к личности, как к самосознательному ответственному субъекту воспитательного взаимодействия.

## **2. Актуальность программы**

Актуальность программы определяется значимостью выполнения требований ФГОС в части формирования общих и профессиональных компетенций студентов процессе воспитательной деятельности.

Обществу сегодня нужны конкурентоспособные выпускники, обладающие общими и профессиональными компетенциями, способные не только качественно выполнять профессиональные задачи, но и самостоятельно ориентироваться в потоке быстро меняющейся информации, обладающие навыками сравнения и анализа, поиска оптимальных решений в нестандартных ситуациях, способностью к самообразованию, включенные в систему социальных отношений и активно выполняющие свою социальную роль. Именно поэтому разработанная программа воспитания и социализации является актуальной, она направлена на достижение целевых показателей следующих ***федеральных и региональных проектов:*** национальный проект «Образование» (Успех каждого ребенка, Молодые профессионалы, Новые возможности для каждого, Социальная активность), Демография (Старшее поколение), Экология (Экологическая безопасность).

В соответствии со «Стратегией развития воспитания в Российской Федерации» разработанная Программа ориентирована:

- на создание условий для формирования и реализации комплекса мер, учитывающих особенности современных детей, социальный и психологический контекст их развития,

- систему духовно-нравственных ценностей, сложившихся в процессе культурного развития России, таких как человеколюбие, справедливость, честь, совесть, воля, личное достоинство, вера в добро и стремление к исполнению нравственного долга перед самим собой, своей семьей и Отечеством,

- обеспечение поддержки семейного воспитания, содействие формированию ответственного отношения родителей или законных представителей к воспитанию детей,

— повышение эффективности воспитательной деятельности в системе образования, физической культуры и спорта, культуры и уровня психолого-педагогической поддержки социализации детей,

— формирование социокультурной инфраструктуры, содействующей успешной социализации детей и интегрирующей воспитательные возможности образовательных, культурных, спортивных, научных, экскурсионно-туристических и других организаций.

### **3. Основания для разработки программы**

Основанием для разработки программы воспитания и социализации являются следующие законодательные документы:

- Конституция РФ;
- Международная конвенция о правах и свободах человека;
- Семейный кодекс Российской Федерации;
- Федеральный закон от 29.12.2012г. № 273-ФЗ (ред. от 06.02.2020 г.) «Об образовании в Российской Федерации»;
- Постановление Правительства РФ от 31.10.2018 г. № 1288 «Об организации проектной деятельности в Правительстве России» (ред. от 26.03.2020), ГОСТ Р 54870-2011 «Проектный менеджмент. Требования к управлению портфелем проектов»;
- Основы государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года от 29.11.2014 г. № 2403-р;
- Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (Утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 г. № 996-р);
- Постановление Правительства РФ от 30.12.2015 г. № 1493 (ред. от 20.11.2018 г.) «О государственной программе «Патриотическое воспитание граждан Российской Федерации на 2016-2020 годы»;
- Государственная программа Пермского края «Образование и молодежная политика», утвержденная Постановлением Правительства ПК от 03.10.2013 № 1318-п (в ред. Постановления Правительства ПК от 20.05.2020 № 340-п);
- Устав ГБПОУ «Строгановский колледж»;
- Постановления комиссии по делам несовершеннолетних и защите их прав Пермского края.

#### **4. Цель и задачи воспитательной работы**

**Цель:** Создание оптимальной социально - педагогической воспитывающей среды, направленной на профессиональное становление личности, творческое саморазвитие, самореализацию и социализацию, формирование гражданской ответственности, профилактику негативных форм поведения.

**Задачи:**

- проведение комплекса мероприятий для первокурсников, направленных на успешную адаптацию и социализацию в колледже
- развитие самоуправления учащихся как формы практической подготовки к проявлению своей социальной и профессиональной компетентности
- привлечение студентов к волонтерскому движению студентов колледжа
- проведение мероприятий по развитию спорта и привлечению студентов к здоровому образу жизни, сдаче норм ГТО
- создание эффективной системы взаимодействия с организациями культуры, социальной и образовательной сферы, органами власти, работодателями, субъектами профилактики для достижения стратегических целей Программы.

#### **5. Принципы воспитательной деятельности**

- Демократизм, предполагающий реализацию процесса воспитания и социализации на основе взаимодействия и сотрудничества педагога и студента
- Гуманизм к субъектам воспитания
- Уважение к общечеловеческим ценностям и национальным ценностям, правам и свободам граждан; толерантность и соблюдение этических норм
- Целостность педагогического процесса – единство, взаимосвязь и интеграция урочной и неурочной, внутриколледжной и внешней форм работы, базового и дополнительного образования
- Креативность форм и методов воспитания, основным из которых станет метод проектов
- Сотворчество – совместный поиск новых решений

- Рефлексивность – самоанализ деятельности, самооценка, дающая возможность отслеживания качества воспитательной деятельности

Для решения современных задач воспитания и социализации используются следующие **методологические подходы**:

- Системный (подход к образованию личности как к системе)
- Личностно ориентированный (диагностика и учет индивидуальных особенностей студентов)
- Деятельностный (обеспечение овладения личностью основными видами деятельности)
- Проектный (подход к образованию личности через обеспечение овладения проектными технологиями с обязательным итоговым результатом (продуктом проекта))
- Технологический (разработка и реализация программ, гарантирующих усвоение личностью базового компонента образования)
- Культурологический (учет в образовании национальных, социальных, культурных особенностей обучающихся)
- Синергетический – обеспечение перехода из управления образованием в самоуправление (самостоятельное развитие личности)
- Комплексный (учет всех подходов).

## **6. Основные направления деятельности:**

- Развитие карьеры
- Молодежное предпринимательство
- Развитие студенческого самоуправления
- Гражданско-патриотическое воспитание
- Культурно-творческое воспитание
- Спортивное и здоровьесберегающее воспитание
- Экологическое воспитание

## **7. Механизм реализации Программы**

Механизм реализации представленной Программы представляет собой скоординированные по срокам и направлениям конкретные проекты и мероприятия, ведущие к достижению запланированных результатов.

Управление Программой, контроль и координацию деятельности осуществляет заместитель директора. Ежемесячно при заместителе директора проводятся заседания методической комиссии классных



руководителей для анализа работы. По каждому пункту, мероприятию, проекту Программы делаются отметки о ходе их выполнения.

Реализация Программы проходит в два этапа.

*Первый этап* – Содержание деятельности на данном этапе включает подготовку и информирование педагогического коллектива о внедрении Программы, начало реализации Программы, апробацию проектов, проведение первичного анализа воспитательной деятельности в колледже и подведение промежуточных итогов.

*Второй этап* – Содержание деятельности данного этапа включает мониторинг результатов реализации проектов и мероприятий первого этапа, внесение корректив в Программу, дальнейшая её апробация, повышение квалификации педагогов, подведение итогов 2 этапа, внесение дальнейших корректив. Предполагается трансляция опыта через публикацию статей, доклады и выступления на педагогическом совете, на конференциях. Публикация на сайте колледжа отчета о реализации Программы. Определение дальнейших перспектив развития колледжа в направлении воспитательной деятельности.

## **8. Планируемые результаты, критерии их оценки**

К концу учебного года в результате реализации Программы планируется достижение следующих показателей эффективности:

- Рост доли трудоустроенных выпускников до 100 % (увеличение количества выпускников, трудоустроенных по освоенным специальностям и профессиям);
- Увеличение числа участников и победителей в профессиональных конкурсах. Рост уровня готовности обучающихся колледжа к итоговой государственной аттестации в форме Демонстрационного экзамена;
- Увеличение доли обучающихся, вовлеченных в Студенческое самоуправление до 40%;
- Рост числа студентов, участвующих в волонтерском движении до 30%;
- Увеличение доли обучающихся, систематически занятых в социально-значимых проектах, мероприятиях патриотической, спортивной и профилактической направленности;
- Увеличение количества студентов, сдавших нормы комплекса «ГТО» до 30%-40%;
- Доля детей до 18 лет, охваченных дополнительным образованием планируется до 80 %.

- Доля молодежи (студентов колледжа), задействованной в мероприятиях по вовлечению в творческую деятельность планируется до 50%;
- Доля студентов, вовлеченных в клубное студенческое движение планируется в объеме 50%-60%;
- Снижение общего числа преступлений и правонарушений, совершенных обучающимися;
- Увеличение доли студентов, снятых с различных видов учета по исправлению;
- Снижение доли несовершеннолетних студентов, состоящих на учете в группе риска социально опасного положения.

| №<br>п/п                                                                        | Содержание и формы деятельности                                                                                                                                                    | Участники       | Место<br>проведения                   | Срок исполнения                   | Ответственные                                                                                 | Примечание |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Наименование модуля: «Развитие карьеры и молодежное предпринимательство»</b> |                                                                                                                                                                                    |                 |                                       |                                   |                                                                                               |            |
| 1                                                                               | Участие студентов в отборочных этапах колледжных, зональных, краевых конкурсов профессионального мастерства                                                                        | Студенты группы | Мастерская                            | По графику краевых мероприятий    | Зам. директора , мастера п/о, председатели методических комиссий                              |            |
| 2                                                                               | Краевой фестиваль технического творчества «Кладезь мастеров» на базе ГБПОУ «Строгановский колледж»                                                                                 | Студенты группы | Актный зал, мастерские, конференц.зал | Ноябрь - декабрь (по плану РУМО)  | зам. директора , методист колледжа, мастера п/о Советник директора по воспитанию              |            |
| 3                                                                               | Деятельность кружков технического творчества при мастерских колледжа (сварочный, столярно-плотницкий, «Металлист», студенческое «Проектное бюро» и т.д.)                           | Студенты группы | Мастерские, учебные аудитории         | по планам работы кружков и клубов | руководители кружков и клубов;<br>педагог-психолог<br>Советник директора по воспитанию        |            |
| 4                                                                               | Конференция с социальными партнерами, работодателями по итогам производственных практик (с/х предприятие «Русь» Большесосновского района, Очерский машиностроительный завод и др.) | Студенты группы | Актный зал, конференц.зал             | октябрь                           | заместитель директора , работодатели, социальные партнеры<br>Советник директора по воспитанию |            |
| 5                                                                               | Подготовка и проведение Демонстрационного экзамена                                                                                                                                 | Студенты группы | Площадка проведения Демонстрационно   | по графику учебного процесса      | заместитель директора, эксперты, мастера п/о                                                  |            |

|                                                                     |                                                                                                                    |                    |                                                          |                                                      |                                                                                                                         |  |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                                     |                                                                                                                    |                    | го экзамена                                              |                                                      |                                                                                                                         |  |
| 6                                                                   | Профориентационные мероприятия:<br>- проведение диагностики,<br>- дни открытых дверей,<br>- профессиональные пробы | Студенты<br>группы | Школы района                                             | по совместному плану<br>с Управлением<br>образования | педагог-психолог,<br>председатели методических<br>комиссий, мастера п/о<br>Советник директора по<br>воспитанию          |  |
| 7                                                                   | Круглый стол «Малый и средний<br>бизнес: проблемы и перспективы»                                                   | Студенты<br>группы | Конференц.зал                                            | март                                                 | заместитель директора,<br>предприниматели<br>Очерского г.о.<br>Советник директора по<br>воспитанию                      |  |
| 8                                                                   | Конкурс бизнес проектов «Сделаем<br>город лучше» в рамках работы<br>кружка «Экономическая<br>грамотность»          | Студенты<br>группы | Актальный зал,<br>конференц.зал                          | апрель                                               | руководитель кружка,<br>преподаватель экономики                                                                         |  |
| 9                                                                   | Проведение курса занятий «Школа<br>предпринимательства»                                                            | Студенты<br>группы | Актальный зал,<br>конференц.зал                          | май                                                  | преподаватели экономики и<br>права                                                                                      |  |
| 10                                                                  | Конференция, посвященная Дню<br>Российской науки                                                                   | Студенты<br>группы | Актальный зал,<br>конференц.зал                          | 8 февраля                                            | Методист<br>Советник директора по<br>воспитанию                                                                         |  |
| <b>Наименование модуля: «Развитие студенческого самоуправления»</b> |                                                                                                                    |                    |                                                          |                                                      |                                                                                                                         |  |
| 1                                                                   | <i>Проект развития волонтерского<br/>движения в колледже «Поделись<br/>теплом своей души!»</i>                     | Студенты<br>группы | Актальный зал,<br>конференц.зал,<br>учебные<br>аудитории | В течение учебного<br>года                           | Руководитель проекта,<br>Советник директора по<br>воспитанию,<br>педагог-психолог,<br>кураторы<br>Советник директора по |  |

|   |                                                                                                                                                   |                 |                                              |                                                          |                                                                                                                            |  |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|   |                                                                                                                                                   |                 |                                              |                                                          | воспитанию                                                                                                                 |  |
| 2 | Организационно-психологические тренинги в группах нового набора, направленные на формирование коллектива, выявление лидеров, выбор актива группы. | Студенты группы | Актный зал, конференц.зал, учебные аудитории | Сентябрь                                                 | Кураторы групп, мастера п/о, педагог-психолог                                                                              |  |
| 3 | Социально-психологическое тестирование;<br>Психолого-педагогическое обследование несовершеннолетних обучающихся                                   | Студенты группы | Учебные аудитории                            | По графику Министерства образования и науки ПК           | Педагог-психолог                                                                                                           |  |
| 4 | Формирование системы студенческого самоуправления в колледже.<br>Учеба для органов студенческого самоуправления.                                  | Студенты группы | Актный зал, конференц.зал, учебные аудитории | Сентябрь-октябрь<br>Ежемесячно в течение учебного года   | педагог-психолог, заведующие филиалами<br>Советник директора по воспитанию                                                 |  |
| 5 | Проведение общих собраний старост колледжа (Старостатов)                                                                                          | Студенты группы | Конференц.зал                                | Еженедельно в течение уч. года (по вторникам)            | Председатель Старостата.<br>педагог-психолог<br>Советник директора по воспитанию                                           |  |
| 6 | Формирование нового состава Студенческого Совета.<br>Подготовка и проведение Конференции и заседаний Студенческого Совета.                        | Студенты группы | Конференц.зал                                | октябрь<br>далее - 1 раз в месяц в течение учебного года | Председатель Студенческого Совета,<br>Председатель Совета студенческого самоуправления<br>Советник директора по воспитанию |  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                               |                 |                                              |                         |                                                                                                                |  |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 7  | Создание структуры и направлений деятельности рабочих групп Студенческого Совета.                                                                                                                                                                                             | Студенты группы | Конференц.зал                                | Октябрь – ноябрь        | Председатель Совета студ.самоуправления, педагог-психолог<br>Советник директора по воспитанию                  |  |
| 8  | Создание штаба по воспитательной работе<br>Составление годового плана работы Совета студенческого самоуправления                                                                                                                                                              | Студенты группы | Конференц.зал                                | До 20 сентября          | Администрация колледжа<br>Председатель Совета студенческого самоуправления<br>Советник директора по воспитанию |  |
| 9  | Заседания Студенческого Совета по вопросам организации и деятельности:<br>комиссии по учебной и научной работе;<br>комиссии по социально- правовой защите студентов<br>комиссии по культурно- массовой работе и спортивно- оздоровительной работе;<br>информационной комиссии | Студенты группы | Конференц.зал                                | в течение учебного года | Председатель Студсовета, ответственные за направления работы,<br>Советник директора по воспитанию              |  |
| 10 | День студенческого самоуправления в колледже (посвященный Дню учителя)                                                                                                                                                                                                        | Студенты группы | Актный зал, конференц.зал, учебные аудитории | 5 октября               | Председатель Студсовета; педагог-психолог<br>Советник директора по воспитанию                                  |  |
| 11 | Мероприятие в рамках программы адаптации первокурсников                                                                                                                                                                                                                       | Студенты        | Актный зал, конференц.зал,                   | октябрь                 | Студсовет, кураторы, педагог-психолог                                                                          |  |

|                                                             |                                                                                                                                                                                               |                    |                                                       |                                              |                                                                                                  |  |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                             | «Посвящение в студенты<br>Строгановского колледжа»                                                                                                                                            | группы             | учебные<br>аудитории,<br>спортивный зал               |                                              | Советник директора по<br>воспитанию                                                              |  |
| 12                                                          | Работа дискуссионного клуба<br>«Правда и кривда»: подготовка дискуссий<br>старшекурсниками специальности<br>«Профессиональное обучение (по<br>отраслям)» при содействии<br>руководителя клуба | Студенты<br>группы | Актный зал,<br>конференц.зал,<br>учебные<br>аудитории | в течение учебного<br>года                   | руководитель клуба<br>Карнаухов И.В.,<br>преподаватель колледжа                                  |  |
| 13                                                          | Акция, посвященная<br>международному Дню добровольца<br>в России                                                                                                                              | Студенты<br>группы | Актный зал,<br>конференц.зал,<br>учебные<br>аудитории | 5 декабря                                    | Руководитель волонтерского<br>отряда,<br>педагог-психолог<br>Советник директора по<br>воспитанию |  |
| 14                                                          | Ежемесячный рейтинг учебных<br>групп, студентов.<br>Подведение итогов конкурса<br>«Лучший студент колледжа»                                                                                   | Студенты<br>группы | Актный зал,<br>конференц.зал,<br>учебные<br>аудитории | Ежемесячно,<br>По окончании<br>учебного года | Отдел учебно-<br>воспитательной работы,<br>Студенческий Совет                                    |  |
| 15                                                          | Участие студентов колледжа в<br>проекте «Национальная лига<br>студенческих клубов»                                                                                                            | Студенты<br>группы | Актный зал,<br>конференц.зал,<br>учебные<br>аудитории | в течение учебного<br>года                   | Отдел УВР,<br>Руководитель студ.клуба<br>колледжа                                                |  |
| 16                                                          | Участие в городском<br>театрализованном празднике «День<br>защиты детей»                                                                                                                      | Студенты<br>группы | Городская<br>площадка                                 | 1 июня                                       | Студенты-волонтеры<br>Советник директора по<br>воспитанию                                        |  |
| Наименование модуля: «Гражданско-патриотическое воспитание» |                                                                                                                                                                                               |                    |                                                       |                                              |                                                                                                  |  |

|   |                                                                                                                                                                                                                       |                 |                                                                             |                         |                                                                                                                    |  |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 1 | <i>Педагогический проект «Колледж – территория добра»<br/>Создание и работа Волонтерских отрядов</i>                                                                                                                  | Студенты группы | Актальный зал, конференц.зал, учебные аудитории, территория колледжа        | в течение учебного года | Заместитель директора, педагог-психолог<br>Советник директора по воспитанию                                        |  |
| 2 | <i>Работа студенческого спортивного клуба «Гранит» на базе спортивного комплекса колледжа</i>                                                                                                                         | Студенты группы | Спортивный комплекс колледжа                                                | в течение учебного года | Руководитель клуба, преподаватели физвоспитания, БЖ                                                                |  |
| 3 | Участие волонтеров колледжа во всероссийском проекте «Волонтеры Победы»:<br>- регистрация на сайте;<br>- прохождение обучающих курсов и программ (Единый стандарт волонтера);<br>- участие в конкурсах и мероприятиях | Студенты группы | Актальный зал, конференц.зал, учебные аудитории, спортивный корпус колледжа | в течение учебного года | Отдел учебно-воспитательной работы, Руководитель волонтерского отряда колледжа<br>Советник директора по воспитанию |  |
| 4 | Мероприятия в рамках «Недели безопасности»                                                                                                                                                                            | Студенты группы | Актальный зал, конференц.зал, учебные аудитории                             | 2-8- сентября           | Заместитель директора, специалист по безопасности и ОТ                                                             |  |
| 5 | Мероприятие, приуроченное ко Дню солидарности в борьбе с терроризмом                                                                                                                                                  | Студенты группы | Актальный зал, конференц.зал, учебные аудитории                             | 3 сентября              | Заместитель директора, педагог-психолог<br>Советник директора по воспитанию                                        |  |
| 6 | Мероприятие, посвященное Дню окончания второй мировой войны                                                                                                                                                           | Студенты        | Актальный зал, конференц.зал,                                               | 3 сентября              | Преподаватель обществознания и истории                                                                             |  |



|    |                                                                                                         |                 |                                                 |            |                                                                               |  |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------|--|
|    |                                                                                                         | группы          | учебные аудитории                               |            | Советник директора по воспитанию                                              |  |
| 7  | Торжественное мероприятие, посвященное дате «День профессионально-технического образования»             | Студенты группы | Актальный зал, конференц.зал, учебные аудитории | 2 октября  | Заместитель директора, Мастера п/о Советник директора по воспитанию           |  |
| 8  | Классные часы, посвященные Дню гражданской обороны                                                      | Студенты группы | Актальный зал, конференц.зал, учебные аудитории | 2 октября  | Преподаватель БЖ                                                              |  |
| 9  | Урок памяти (День памяти жертв политических репрессий)                                                  | Студенты группы | Актальный зал, конференц.зал, учебные аудитории | 30 октября | Преподаватель истории и обществознания Советник директора по воспитанию       |  |
| 10 | Мероприятие, посвященное А.В. Суворову                                                                  | Студенты группы | Актальный зал, конференц.зал, учебные аудитории | 24 ноября  | Преподаватель истории и обществознания                                        |  |
| 11 | Социальный кинозал (Межпоселенческая библиотека). Мероприятие, посвященное Международному дню инвалидов | Студенты группы | Библиотека                                      | 3 декабря  | Педагог-психолог Советник директора по воспитанию                             |  |
| 12 | Торжественное мероприятие, посвященное Дню героя Отечества (Очерский краеведческий музей)               | Студенты группы | Очерский краеведческий музей                    | 9 декабря  | Заместитель директора, преподаватели истории Советник директора по воспитанию |  |
| 13 | Мероприятие «Парламентский час», посвященное Дню Конституции                                            | Студенты        | Актальный зал, конференц.зал,                   | 11 декабря | Преподаватель истории и обществознания, сотрудники                            |  |

|    |                                                                                                                                                         |                    |                                                                             |                                          |                                                                                                                   |  |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|    | Российской Федерации, 12 декабря<br>(с приглашением представителей<br>Очерского районного суда)                                                         | группы             | учебные<br>аудитории                                                        |                                          | Очерского районного суда                                                                                          |  |
| 14 | «Урок мужества», посвященный<br>Дню памяти о россиянах,<br>исполнявших служебный долг за<br>пределами Отечества                                         | Студенты<br>группы | Актальный зал,<br>конференц.зал,<br>учебные<br>аудитории                    | 15 февраля                               | Руководитель клуба<br>«Гранит»,<br>Совет ветеранов –<br>интернационалистов<br>Советник директора по<br>воспитанию |  |
| 15 | Тематическое мероприятие,<br>посвященное Всемирному дню<br>гражданской обороны                                                                          | Студенты<br>группы | Актальный зал,<br>конференц.зал,<br>учебные<br>аудитории,<br>спортивный зал | 1 марта                                  | Преподаватель БЖ                                                                                                  |  |
| 16 | Митинг, посвященный<br>присоединению Крыма к России                                                                                                     | Студенты<br>группы | Актальный зал                                                               | 18 марта                                 | Заместитель директора,<br>преподаватель права                                                                     |  |
| 17 | Реализация мероприятий в рамках<br>краеведческого клуба<br>«Строгановское наследие»                                                                     | Студенты<br>группы | Актальный зал,<br>конференц.зал,<br>учебные<br>аудитории                    | апрель                                   | Руководитель клуба,<br>Представители библиотеки                                                                   |  |
| 18 | Проведение классных часов о<br>службе в рядах Российской армии                                                                                          | Студенты<br>группы | Актальный зал,<br>конференц.зал,<br>учебные<br>аудитории                    | По плану кураторов<br>групп (февраль)    | Кураторы,<br>мастера п/о                                                                                          |  |
| 19 | Исследовательская работа<br>студентов колледжа, связанная с<br>Уралом, историей города Очер, с<br>династией Строгановых.<br>Проведение конференции НИРС | Студенты<br>группы | Актальный зал,<br>конференц.зал,<br>учебные<br>аудитории                    | В течение учебного<br>года<br><br>Апрель | Зам. директора по МР,<br>методист колледжа,<br>руководители<br>исследовательских работ                            |  |

|                                                               |                                                                                                                                           |                    |                                                       |                     |                                                                                                                   |  |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 20                                                            | День космонавтики.<br>Гагаринский урок « <b>Космос – это мы</b> »                                                                         | Студенты<br>группы | Актный зал,<br>конференц.зал,<br>учебные<br>аудитории | 12 апреля           | Заместитель директора,<br>преподаватель<br>обществознания<br>Советник директора по<br>воспитанию                  |  |
| 21                                                            | Мероприятие, посвященное Дню<br>местного самоуправления                                                                                   | Студенты<br>группы | Актный зал,<br>конференц.зал,<br>учебные<br>аудитории | 21 апреля           | Члены Молодежного<br>парламента,<br>педагог-психолог<br>Советник директора по<br>воспитанию                       |  |
| 22                                                            | Мероприятия, посвященные<br>годовщине Победы в Великой<br>Отечественной войне;<br>встречи с ветеранами                                    | Студенты<br>группы | Актный зал,<br>конференц.зал,<br>учебные<br>аудитории | Май                 | Кураторы групп,<br>работники библиотеки и<br>читального зала<br>Советник директора по<br>воспитанию               |  |
| 23                                                            | Мероприятие в рамках клуба<br>«Секреты семейного счастья»,<br>посвященное Международному дню<br>семьи                                     | Студенты<br>группы | Актный зал,<br>конференц.зал,<br>учебные<br>аудитории | 15 мая              | Руководитель клуба<br>«Секреты семейного<br>счастья»                                                              |  |
| 24                                                            | Акция «Милосердие», направленная<br>на оказание помощи и<br>предоставление бесплатных<br>профессиональных услуг<br>пенсионерам, ветеранам | Студенты<br>группы | Учебные<br>аудитории,<br>мастерские<br>колледжа       | Октябрь<br>Май-июнь | Мастера п/о, зам директора<br>по УПР, руководитель<br>волонтерского отряда<br>Советник директора по<br>воспитанию |  |
| 25                                                            | Классные часы, посвященные Дню<br>России (12 июня)                                                                                        | Студенты<br>группы | Актный зал,<br>конференц.зал,<br>учебные<br>аудитории | 11 июня             | Классные руководители<br>Советник директора по<br>воспитанию                                                      |  |
| <b>Наименование модуля: «Культурно-творческое воспитание»</b> |                                                                                                                                           |                    |                                                       |                     |                                                                                                                   |  |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                 |                                                          |                                                                                                                                                                         |                                                                                                   |  |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 1 | Организация кружковой и клубной работы (Студенческий клуб ГБПОУ «Строгановский колледж»)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Студенты группы | Мастерские колледжа, учебные аудитории                   | в течение уч. года                                                                                                                                                      | Руководители кружков, клубов                                                                      |  |
| 2 | <p>Культмассовые мероприятия, в том числе:</p> <p>Торжественная линейка, посвященная «Дню знаний»;</p> <p>«День народного единства»;</p> <p>«День матери»;</p> <p>Новогодний концерт</p> <p>«Звездопад» - мероприятие по награждению лучших студентов по итогам 1 семестра</p> <p>Концерт к 23 февраля и ко Дню 8 марта</p> <p>«Битва хоров»</p> <p>День юмора (КВН)</p> <p>«Музыкальная гостиная»</p> <p>(Всероссийская неделя музыки для детей и юношества)</p> <p>Студенческая весна</p> <p>Фестиваль, посвященный Дню Победы «Девятый день большого мая»</p> <p>Выпускной вечер</p> | Студенты группы | Актный зал, конференц.зал, учебные аудитории             | <p>1 сентября</p> <p>ноябрь</p> <p>декабрь</p> <p>январь</p> <p>февраль-март</p> <p>февраль</p> <p>1 апреля</p> <p>23-29 марта</p> <p>апрель</p> <p>май</p> <p>июнь</p> | Заместитель директора, педагог-психолог, заведующие филиалами<br>Советник директора по воспитанию |  |
| 3 | <p>Проведение тематических классных часов в группах, в том числе:</p> <p>Наш колледж: традиции и современность</p> <p>Уроки пенсионной грамотности в</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Студенты группы | Актный зал, конференц.зал, учебные аудитории, спортивный | <p>Сентябрь</p> <p>5 октября</p>                                                                                                                                        | Кураторы групп, мастера п/о<br>Советник директора по воспитанию                                   |  |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                    |                                                       |                                                                                    |                                                                                                                     |  |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|   | России<br>Права, обязанности<br>несовершеннолетних<br>«Учителями славится Россия!»<br>«Информационная безопасность»<br>«Этика поведения в колледже»<br>«День народного единства» (4<br>ноября)<br>«День словаря» (22 ноября)<br>«День неизвестного солдата»<br>«Международный день родного<br>языка»<br>«Здоровье – путь к успешной<br>карьере!»<br>«О вреде курения и алкоголя»<br>«Твоя будущая профессия» |                    | комплекс<br>колледжа                                  | 3 ноября<br>20 ноября<br>3 декабря<br>19 февраля<br><br><br><br><br><br><br>13 мая |                                                                                                                     |  |
| 4 | Викторина, посвященная<br>Международному дню школьных<br>(учебных) библиотек                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Студенты<br>группы | Учебные<br>аудитории                                  | 26 октября                                                                         | Библиотекарь колледжа,<br>Студсовет<br>Советник директора по<br>воспитанию                                          |  |
| 5 | Мероприятие «Литературная<br>гостиная»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Студенты<br>группы | Актный зал,<br>конференц.зал,<br>учебные<br>аудитории | 29 октября                                                                         | Преподаватели литературы,<br>библиотекарь<br>Советник директора по<br>воспитанию                                    |  |
| 6 | Театрализованное мероприятие,<br>посвященное Дню полного<br>освобождения Ленинграда от<br>фашистских захватчиков (1944 г.)                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Студенты<br>группы | Актный зал                                            | 27 января                                                                          | Заместитель директора,<br>преподаватель литературы,<br>классные руководители<br>Советник директора по<br>воспитанию |  |

|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                            |                 |                                                 |                                    |                                                                                     |  |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                            |                 |                                                 |                                    |                                                                                     |  |
| 7                                                                         | Тематическая выставка, посвященная Всероссийской неделе детской и юношеской книги. Цикл тематических бесед в читальном зале колледжа.                                                                                      | Студенты группы | Библиотека колледжа                             | 23-29 марта                        | Преподаватели литературы, библиотекарь<br>Советник директора по воспитанию          |  |
| 8                                                                         | - Организация походов на природу, по историческим и памятным местам г. Очеры, экскурсии в музей.<br>- Экскурсионный автобусный тур в г. Казань (через Ижевск и Елабугу) для победителей конкурса «Лучший студент колледжа» | Студенты группы | Очер, Казань, Ижевск, Елабуга                   | По плану кураторов<br><br>сентябрь | Кураторы групп, мастера п/о<br>Педагог-психолог<br>Советник директора по воспитанию |  |
| 9                                                                         | Мероприятие, посвященное Дню славянской письменности и культуры                                                                                                                                                            | Студенты группы | Актальный зал, конференц.зал, учебные аудитории | 24 мая                             | Преподаватели литературы и русского языка<br>Советник директора по воспитанию       |  |
| 10                                                                        | Конкурс чтецов, посвященный Дню русского языка - Пушкинскому дню России (6 июня)                                                                                                                                           | Студенты группы | Актальный зал, конференц.зал, учебные аудитории | 4 июня                             | Преподаватели литературы и русского языка<br>Советник директора по воспитанию       |  |
| <b>Наименование модуля: «Спортивное и здоровьесберегающее воспитание»</b> |                                                                                                                                                                                                                            |                 |                                                 |                                    |                                                                                     |  |
| 1                                                                         | Организация работы спортивных секций ССК «Гранит»                                                                                                                                                                          | Студенты группы | Спортивный комплекс колледжа, стадион           | по расписанию                      | преподаватель физического воспитания                                                |  |

|                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                     |                 |                                                          |                                                   |                                                                                           |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 2                                                                                                                | Спартакиады, соревнования на уровне колледжа, города, района, края                                                                                                                  | Студенты группы | Спортивный комплекс колледжа, стадион                    | в течение учебного года                           | Преподаватели физического воспитания<br>Советник директора по воспитанию                  |  |
| 3                                                                                                                | Организация информационного стенда спортивной тематики, пропаганде ЗОЖ, о вреде наркотиков                                                                                          | Студенты группы | Спортивный комплекс колледжа, фойе                       | Сентябрь-октябрь                                  | преподаватель физ. воспитания<br>Редколлегия колледжа<br>Советник директора по воспитанию |  |
| 4                                                                                                                | Информационно-профилактические встречи с медицинскими работниками. Тематика:<br>- профилактика наркомании,<br>- профилактика СПИД,<br>- о вреде курения,<br>- здоровый образ жизни. | Студенты группы | Спортивный комплекс колледжа, стадион, учебные аудитории | Согласно Плану взаимодействия с Очерской ЦРБ.     | Социальный педагог; заведующая медицинским пунктом<br>Советник директора по воспитанию    |  |
| 5                                                                                                                | Дни здоровья для студентов и педагогов колледжа                                                                                                                                     | Студенты группы | Спортивный комплекс колледжа, стадион                    | Ежемесячно                                        | Преподаватели физ.воспитания<br>Советник директора по воспитанию                          |  |
| <b>Наименование модуля: «Мероприятия по профилактике наркомании и формированию основ здорового образа жизни»</b> |                                                                                                                                                                                     |                 |                                                          |                                                   |                                                                                           |  |
| 1.                                                                                                               | Проведение социально-психологического тестирования студентов                                                                                                                        | Студенты группы | Учебные аудитории, компьютерные классы                   | По приказу министерства образования и науки<br>ПК | Педагог-психолог                                                                          |  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                 |                                                          |                                                 |                                                                                                                        |  |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 2. | Организация проведения «Дней здоровья» для студентов колледжа, в т.ч. Оханского, Большесосновского и Чагинского филиалов                                                                                                                                                                               | Студенты группы | Спортивный комплекс колледжа, стадион, учебные аудитории | Ежемесячно                                      | Преподаватели физвоспитания, медицинский работник колледжа<br>Советник директора по воспитанию                         |  |
| 3. | Привлечение студентов, в том числе категории группы «риска», к занятиям в студенческом спортивном клубе «Гранит», функционирующем на базе колледжа.<br>Работа спортивных секций:<br>- волейбол;<br>- футбол;<br>- баскетбол;<br>- виды борьбы (дзюдо);<br>- спортивная гимнастика<br>- тренажерный зал | Студенты группы | Спортивный комплекс колледжа, стадион                    | Сентябрь<br>далее в течение всего учебного года | руководитель клуба, преподаватели БЖ, физического воспитания<br>Советник директора по воспитанию<br>Социальный педагог |  |
| 4. | Проведение совместно с органами прокуратуры анкетирования обучающихся колледжа в целях профилактики правонарушений среди подростков                                                                                                                                                                    | Студенты группы | Учебные аудитории                                        | Сентябрь – октябрь                              | Прокуратура районов; педагог-психолог; зав. филиалами колледжа<br>Советник директора по воспитанию                     |  |
| 5. | Проведение совместных рейдов в общежитии с участием сотрудников полиции, представителей колледжа                                                                                                                                                                                                       | Студенты группы | Очер                                                     | Ежемесячно                                      | соц. педагог, педагог-психолог, комендант общежития<br>Советник директора по воспитанию                                |  |



|    |                                                                                                                                                                                                          |                 |                                |                               |                                                                                                                                 |  |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 6. | Тематические классные часы в форме круглого стола, диспута и т.п. (например, «Скажи наркотикам НЕТ!» с показом видеофильма «Необъявленная война»)                                                        | Студенты группы | Учебные аудитории              | Не реже одного раза в квартал | Соц.педагог, педагог-психолог, заведующие Оханским, Частинским и Большесосновским филиалами<br>Советник директора по воспитанию |  |
| 7. | Беседы узких специалистов из центральной больницы Очерского района со студентами колледжа, направленные на дискредитацию мнения о модности употребления наркотиков, на пропаганду здорового образа жизни | Студенты группы | Учебные аудитории, актовый зал | Октябрь,<br>Декабрь           | Соц. педагог, педагог-психолог, мед. работник колледжа, нарколог ЦРБ                                                            |  |
| 8. | Тематические классные часы о вреде курения с приглашением медицинских работников (например, «Курение и здоровье», «Твой выбор» и т. д.)<br>Проведение акции «Конфета вместо сигареты»                    | Студенты группы | Учебные аудитории, актовый зал | Ноябрь                        | соц. педагог, педагог-психолог, заведующие филиалами<br>Советник директора по воспитанию                                        |  |
| 9. | Открытый урок «День единых действий по информированию детей и молодежи по профилактике ВИЧ-инфекции «ЗНАНИЕ – ОТВЕТСТВЕННОСТЬ – ЗДОРОВЬЕ». Интернет-тестирование.                                        | Студенты группы | Учебные аудитории, актовый зал | Ноябрь                        | соц. педагог, педагог-психолог, зав. филиалами колледжа<br>Советник директора по воспитанию                                     |  |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                 |                                |                      |                                                                                                                                                                                          |  |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 10. | В международный день борьбы со СПИД проведение акции «Молодежь против наркотиков» совместно Управлением молодежной политики, культуры и спорта Очерского р-на                                                                                                                                                    | Студенты группы | Учебные аудитории, актовый зал | 01 декабря           | педагог-психолог, представитель Управления молодежной политики, культуры и спорта                                                                                                        |  |
| 11. | Районное мероприятие к Всемирному дню борьбы со СПИД - молодежное ток-шоу "Мировое кафе. Закрытый показ".                                                                                                                                                                                                        | Студенты группы | РДК                            | Декабрь              | педагог-психолог; Представитель УМПК и Спорта Очерского г.о.                                                                                                                             |  |
| 12. | Оформление информационного стенда спортивной тематики, о ЗОЖ, о вреде наркотиков                                                                                                                                                                                                                                 | Студенты группы | Фойе колледжа                  | Декабрь              | Преподаватели физвоспитания, мед. работник колледжа                                                                                                                                      |  |
| 13. | Проведение тематических родительских собраний по вопросам предупреждения правонарушений, по профилактике хранения и немедицинского потребления наркотических средств и пропаганде ЗОЖ                                                                                                                            | Студенты группы | Учебные аудитории, актовый зал | Декабрь ,<br><br>Май | Классные руководители групп<br>Советник директора по воспитанию                                                                                                                          |  |
| 14. | В целях правового просвещения студентов и их законных представителей проведение мероприятия «Месячник правовой культуры», в рамках которого планируется проведение тематических классных часов, родительских собраний, встреч и бесед с приглашением представителей органов ОВД, ПДН, УИИ, КДН и ЗП, прокуратуры | Студенты группы | Учебные аудитории, актовый зал | Февраль – март       | соц. педагог, педагог-психолог, Представители МО МВД РФ «Очерский»; представители КДН и ЗП; работники суда и прокуратуры Очерского городского округа<br>Советник директора по воспитанию |  |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                 |                                     |            |                                                                                                             |  |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 15. | Организация тестирования студентов в рамках развития движения ГТО                                                                                                                                                                                                                                  | Студенты группы | Учебные аудитории                   | Март       | преподаватель физвоспитания,                                                                                |  |
| 16. | Тематическая беседа нарколога Очерской районной больницы Кремлевой О.В. с педагогическими работниками колледжа «Рекомендации по профилактике наркомании и других форм зависимости несовершеннолетних». Планирование проведения анализов на употребление наркотических средств у студентов колледжа | Студенты группы | Учебные аудитории, актовый зал      | Март       | педагог-психолог, мед. работник колледжа, нарколог ЦРБ<br>Советник директора по воспитанию                  |  |
| 17. | Тематический классный час в читальном зале, подготовленный библиотекарем колледжа. Тема – выставка и обзор периодической печати по профилактике употребления наркотиков. Подписка на журнал «НАРКОНЕТ»                                                                                             | Студенты группы | Учебные аудитории, актовый зал      | Апрель     | библиотекарь колледжа                                                                                       |  |
| 18. | Профилактическое мероприятие - ток-шоу «Молодежь и факторы риска» (совместно со специалистами Управления молодежной политики, культуры и спорта администрации Очерского муниципального района, специалистами отдела по работе с молодежью МАУК «Очерский РДК», специалистами ОЦРБ)                 | Студенты группы | Учебные аудитории, актовый зал, РДК | Апрель-май | соц. педагог, педагог-психолог, Представители УМПК и Спорта Очерского г.о. Советник директора по воспитанию |  |

|                                                        |                                                                                                                                                                 |                 |                                |                                                         |                                                                                           |  |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 19.                                                    | Рефераты, доклады по тематике профилактики наркомании в рамках исследовательской работы студентов и участия во внутриколледжной научно-практической конференции | Студенты группы | Учебные аудитории, актовый зал | Апрель                                                  | методист колледжа, руководители исследовательских работ                                   |  |
| 20.                                                    | «ДОРОГА В БЕЗДНУ», совместное мероприятие с МАУК «Межпоселенческая центральная библиотека», посвященное Международному дню борьбы со СПИД                       | Студенты группы | Учебные аудитории, актовый зал | Май                                                     | педагог-психолог, Представители библиотеки                                                |  |
| 21.                                                    | Проведение спортивных соревнований «Веселые старты» в спорткомплексе колледжа и на открытых площадках                                                           | Студенты группы | Спортивный комплекс колледжа   | Май - июнь                                              | преподаватель физвоспитания<br>Советник директора по воспитанию                           |  |
| 22.                                                    | В рамках Всероссийской акции СТОП ВИЧ/СПИД - встреча студентов колледжа с представителями Очерской ЦРБ                                                          | Студенты группы | Учебные аудитории, актовый зал | Май                                                     | Социальный педагог<br>представитель ЦРБ                                                   |  |
| 23.                                                    | Работа Совета профилактики в направлении предотвращения случаев употребления наркотиков студентами колледжа                                                     | Студенты группы | Учебные аудитории, актовый зал | В течение всего учебного года (заседания 1 раз в месяц) | Заместитель директора, соц. педагог, педагог-психолог<br>Советник директора по воспитанию |  |
| <b>Наименование модуля: «Экологическое воспитание»</b> |                                                                                                                                                                 |                 |                                |                                                         |                                                                                           |  |
| 1                                                      | Организация и проведение субботников по уборке и благоустройству территории, прилегающей к учебному заведению                                                   | Студенты группы | Территория колледжа            | Октябрь, апрель                                         | Заведующий хозяйством, классные руководители<br>Советник директора по воспитанию          |  |

|                                                                                                 |                                                                                                                 |                 |                                              |                                         |                                                                                                  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                                                                 |                                                                                                                 |                 |                                              |                                         |                                                                                                  |  |
| 2                                                                                               | Мероприятие, посвященное «Всемирному дню защиты животных»                                                       | Студенты группы | Актный зал, учебные аудитории, фойе колледжа | 4 октября                               | Преподаватель экологии<br>Советник директора по воспитанию                                       |  |
| 3                                                                                               | Всероссийский урок «Экология и энергосбережение» в рамках Всероссийского фестиваля энергосбережения #ВместеЯрче | Студенты группы | Актный зал, учебные аудитории                | 16 октября                              | Преподаватель экологии,<br>преподаватель экономики                                               |  |
| 4                                                                                               | Проведение акции «Ключ студенческий» (охрана и благоустройство природного водного источника)                    | Студенты группы | Ключ студенческий                            | Апрель-май                              | Преподаватель экологии,<br>руководитель кружка «Юный эколог»<br>Советник директора по воспитанию |  |
| 5                                                                                               | Проведение акции «Сбережем сосновый бор»                                                                        | Студенты группы |                                              | Сентябрь-октябрь                        | Преподаватель экологии,<br>руководитель кружка «Юный эколог»                                     |  |
| 6                                                                                               | Участие в научно-исследовательской конференции студентов с докладами по проблемам экологии                      | Студенты группы | Актный зал                                   | Март-апрель                             | Методист,<br>руководитель НИРС                                                                   |  |
| 7                                                                                               | Мероприятие, посвященное Всемирному дню окружающей среды                                                        | Студенты группы | Актный зал, учебные аудитории                | 5 июня                                  | Преподаватель экологии                                                                           |  |
| <b>Наименование модуля: «Мероприятия по правовому воспитанию и профилактике правонарушений»</b> |                                                                                                                 |                 |                                              |                                         |                                                                                                  |  |
| 1                                                                                               | Реализация планов совместной работы ГБПОУ «Строгановский колледж»:                                              | Студенты группы | • Актный зал, учебные аудитории              | Согласно графику проведения мероприятий | Социальный педагог,<br>педагог-психолог,<br>администрация колледжа                               |  |

|   |                                                                                                                                                                                                               |                 |                                                    |                                                                                       |                                                                               |  |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--|
|   | с ГИБДД Очерского района по профилактике ДТП;<br>с МО МВД России «Очерский»;<br>УИИ района;<br>ПДН, КДНиЗП;<br>с органами соц. защиты детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей; органами опеки |                 |                                                    |                                                                                       | Советник директора по воспитанию                                              |  |
| 2 | Проведение месячника безопасности в рамках районных мероприятий                                                                                                                                               | Студенты группы | Актный зал, учебные аудитории, спортивный комплекс | Август-сентябрь                                                                       | специалист по охране труда, преподаватель БЖ,                                 |  |
| 3 | Работа Совета правового воспитания и профилактики правонарушений                                                                                                                                              | Студенты группы | Конференц. зал, учебные аудитории                  | Согласно годовому плану работы Совета профилактики (Заседания не реже 1 раза в месяц) | Члены Совета профилактики                                                     |  |
| 4 | День интернета.<br>Всероссийский урок безопасности учащихся в сети Интернет                                                                                                                                   | Студенты группы | Актный зал, учебные аудитории                      | 28 октября                                                                            | Педагог-психолог, преподаватели информатики                                   |  |
| 5 | Реализация <i>«Программы психолого-педагогической коррекции самооценки подростков с девиантным поведением»</i>                                                                                                | Студенты группы | Согласно плану мероприятий                         | ноябрь                                                                                | Педагог-психолог                                                              |  |
| 6 | Проведение тематических родительских собраний по вопросам предупреждения правонарушений, по профилактике хранения и                                                                                           | Студенты группы | Актный зал, учебные аудитории                      | В течение учебного года                                                               | Кураторы групп, педагог-психолог, социальный педагог<br>Советник директора по |  |

|                           |                                                                                                                                                                          |                 |                               |                         |                                                                                                 |   |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|                           | немедицинского потребления наркотических средств и пропаганде ЗОЖ, по профилактике суицидальных наклонностей подростков.                                                 |                 |                               |                         | воспитанию                                                                                      |   |
| 7                         | Встреча студентов первого курса с представителями Очерского районного суда. Тема беседы "Участие молодежи в несанкционированных акциях: возраст и меры ответственности". | Студенты группы | Актный зал, учебные аудитории | Январь                  | социальный педагог, педагог-психолог<br>Советник директора по воспитанию                        | , |
| 8                         | Организация и проведение мероприятий с целью профилактики правонарушений (экскурсии, посещение музеев, выставок и др.)                                                   | Студенты группы | Актный зал, учебные аудитории | В течение учебного года | социальный педагог, педагог-психолог<br>Советник директора по воспитанию                        |   |
| 9                         | Проведение месячника правовых знаний:<br>- тематические встречи с представителями ОВД, КДН и ЗП, УИИ, Очерского районного суда;<br>-классные часы, правовые уроки        | Студенты группы | Актный зал, учебные аудитории | Февраль – март          | социальный педагог, преподаватели<br>обществознания и права<br>Советник директора по воспитанию |   |
| 10                        | День пожарной охраны. Тематический урок ОБЖ.                                                                                                                             | Студенты группы | Актный зал, учебные аудитории | 30 апреля               | Преподаватель БЖ                                                                                |   |
| <b>Другие мероприятия</b> |                                                                                                                                                                          |                 |                               |                         |                                                                                                 |   |
| 1                         | Реализация мероприятий, согласно примерного календарного плана воспитательной работы на 2025 -2028 учебные года Министерства Просвещения Российской Федерации            |                 |                               | В течение учебного года | Советник директора по воспитанию<br>социальный педагог, педагог-психолог                        |   |

|   |                                                                                                                           |                         |                                                                                                                                               |  |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|   |                                                                                                                           |                         | Классные руководители                                                                                                                         |  |
| 2 | Реализация федеральных воспитательных концепций проекта «Навигаторы детства»                                              | В течение учебного года | Советник директора по воспитанию<br>социальный педагог,<br>педагог-психолог<br>Классные руководители                                          |  |
| 3 | Реализация проектов, мероприятий Общероссийского общественно-государственного движения детей и молодежи "Движение Первых" | В течение учебного года | Советник директора по воспитанию<br>Кураторы первичных отделений колледжа<br>социальный педагог,<br>педагог-психолог<br>Классные руководители |  |



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
**СТРОГАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ**  
(ГБПОУ «Строгановский колледж»)

СОГЛАСОВАНО:

Методическим советом  
протокол от 01.12. 2025 № 3

Цикловой комиссией  
протокол от 01.12. 2025 № 3

На общем родительском собрании  
протокол от 01.12. 2025 № 3

Студенческим советом  
протокол от 01.12. 2025 № 3

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  
на 2027-2028 учебный год

Очер, 2025

УТВЕРЖДЕНО:  
  
01.12.2025 / С.В. Десяткова  
М.П.



| №<br>п/п                                                                        | Содержание и формы деятельности                                                                                                                                                    | Участники       | Место<br>проведения                            | Срок исполнения                   | Ответственные                                                                              | Примечание |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Наименование модуля: «Развитие карьеры и молодежное предпринимательство»</b> |                                                                                                                                                                                    |                 |                                                |                                   |                                                                                            |            |
| 1                                                                               | Участие студентов в отборочных этапах колледжных, зональных, краевых конкурсов профессионального мастерства                                                                        | Студенты группы | Мастерская                                     | По графику краевых мероприятий    | Зам. директора , мастера п/о, председатели методических комиссий                           |            |
| 2                                                                               | Краевой фестиваль технического творчества «Кладезь мастеров» на базе ГБПОУ «Строгановский колледж»                                                                                 | Студенты группы | Актный зал, мастерские, конференц.зал          | Ноябрь - декабрь (по плану РУМО)  | зам. директора , методист колледжа, мастера п/о Советник директора по воспитанию           |            |
| 3                                                                               | Деятельность кружков технического творчества при мастерских колледжа (сварочный, столярно-плотницкий, «Металлист», студенческое «Проектное бюро» и т.д.)                           | Студенты группы | Мастерские, учебные аудитории                  | по планам работы кружков и клубов | руководители кружков и клубов; педагог-психолог Советник директора по воспитанию           |            |
| 4                                                                               | Конференция с социальными партнерами, работодателями по итогам производственных практик (с/х предприятие «Русь» Большесосновского района, Очерский машиностроительный завод и др.) | Студенты группы | Актный зал, конференц.зал                      | октябрь                           | заместитель директора , работодатели, социальные партнеры Советник директора по воспитанию |            |
| 5                                                                               | Подготовка и проведение Демонстрационного экзамена                                                                                                                                 | Студенты группы | Площадка проведения Демонстрационного экзамена | по графику учебного процесса      | заместитель директора, эксперты, мастера п/о                                               |            |

|                                                                     |                                                                                                                    |                    |                                                       |                                                      |                                                                                                                                       |  |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 6                                                                   | Профориентационные мероприятия:<br>- проведение диагностики,<br>- дни открытых дверей,<br>- профессиональные пробы | Студенты<br>группы | Школы района                                          | по совместному плану<br>с Управлением<br>образования | педагог-психолог,<br>председатели методических<br>комиссий, мастера п/о<br>Советник директора по<br>воспитанию                        |  |
| 7                                                                   | Круглый стол «Малый и средний<br>бизнес: проблемы и перспективы»                                                   | Студенты<br>группы | Конференц.зал                                         | март                                                 | заместитель директора,<br>предприниматели<br>Очерского г.о.<br>Советник директора по<br>воспитанию                                    |  |
| 8                                                                   | Конкурс бизнес проектов «Сделаем<br>город лучше» в рамках работы<br>кружка «Экономическая<br>грамотность»          | Студенты<br>группы | Актный зал,<br>конференц.зал                          | апрель                                               | руководитель кружка,<br>преподаватель экономики                                                                                       |  |
| 9                                                                   | Проведение курса занятий «Школа<br>предпринимательства»                                                            | Студенты<br>группы | Актный зал,<br>конференц.зал                          | май                                                  | преподаватели экономики и<br>права                                                                                                    |  |
| 10                                                                  | Конференция, посвященная Дню<br>Российской науки                                                                   | Студенты<br>группы | Актный зал,<br>конференц.зал                          | 8 февраля                                            | Методист<br>Советник директора по<br>воспитанию                                                                                       |  |
| <b>Наименование модуля: «Развитие студенческого самоуправления»</b> |                                                                                                                    |                    |                                                       |                                                      |                                                                                                                                       |  |
| 1                                                                   | <i>Проект развития волонтерского<br/>движения в колледже «Поделись<br/>теплом своей души!»</i>                     | Студенты<br>группы | Актный зал,<br>конференц.зал,<br>учебные<br>аудитории | В течение учебного<br>года                           | Руководитель проекта,<br>Советник директора по<br>воспитанию,<br>педагог-психолог,<br>кураторы<br>Советник директора по<br>воспитанию |  |
| 2                                                                   | Организационно-психологические<br>тренинги в группах нового набора,<br>направленные на формирование                | Студенты<br>группы | Актный зал,<br>конференц.зал,<br>учебные<br>аудитории | Сентябрь                                             | Кураторы групп, мастера<br>п/о, педагог-психолог                                                                                      |  |

|   |                                                                                                                            |                 |                                              |                                                          |                                                                                                                            |  |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|   | коллектива, выявление лидеров, выбор актива группы.                                                                        |                 |                                              |                                                          |                                                                                                                            |  |
| 3 | Социально-психологическое тестирование;<br>Психолого-педагогическое обследование несовершеннолетних обучающихся            | Студенты группы | Учебные аудитории                            | По графику Министерства образования и науки ПК           | Педагог-психолог                                                                                                           |  |
| 4 | Формирование системы студенческого самоуправления в колледже.<br>Учеба для органов студенческого самоуправления.           | Студенты группы | Актный зал, конференц.зал, учебные аудитории | Сентябрь-октябрь<br>Ежемесячно в течение учебного года   | педагог-психолог, заведующие филиалами<br>Советник директора по воспитанию                                                 |  |
| 5 | Проведение общих собраний старост колледжа (Старостатов)                                                                   | Студенты группы | Конференц.зал                                | Еженедельно в течение уч. года (по вторникам)            | Председатель Старостата.<br>педагог-психолог<br>Советник директора по воспитанию                                           |  |
| 6 | Формирование нового состава Студенческого Совета.<br>Подготовка и проведение Конференции и заседаний Студенческого Совета. | Студенты группы | Конференц.зал                                | октябрь<br>далее - 1 раз в месяц в течение учебного года | Председатель Студенческого Совета,<br>Председатель Совета студенческого самоуправления<br>Советник директора по воспитанию |  |
| 7 | Создание структуры и направлений деятельности рабочих групп Студенческого Совета.                                          | Студенты группы | Конференц.зал                                | Октябрь – ноябрь                                         | Председатель Совета студ.самоуправления,<br>педагог-психолог<br>Советник директора по воспитанию                           |  |
| 8 | Создание штаба по воспитательной работе                                                                                    | Студенты группы | Конференц.зал                                | До 20 сентября                                           | Администрация колледжа<br>Председатель Совета студенческого самоуправления                                                 |  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                               |                 |                                                              |                         |                                                                                                |  |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|    | Составление годового плана работы Совета студенческого самоуправления                                                                                                                                                                                                         |                 |                                                              |                         | Советник директора по воспитанию                                                               |  |
| 9  | Заседания Студенческого Совета по вопросам организации и деятельности:<br>комиссии по учебной и научной работе;<br>комиссии по социально- правовой защите студентов<br>комиссии по культурно- массовой работе и спортивно- оздоровительной работе;<br>информационной комиссии | Студенты группы | Конференц.зал                                                | в течение учебного года | Председатель Студсовета, ответственные за направления работы, Советник директора по воспитанию |  |
| 10 | День студенческого самоуправления в колледже (посвященный Дню учителя)                                                                                                                                                                                                        | Студенты группы | Актный зал, конференц.зал, учебные аудитории                 | 5 октября               | Председатель Студсовета; педагог-психолог<br>Советник директора по воспитанию                  |  |
| 11 | Мероприятие в рамках программы адаптации первокурсников «Посвящение в студенты Строгановского колледжа»                                                                                                                                                                       | Студенты группы | Актный зал, конференц.зал, учебные аудитории, спортивный зал | октябрь                 | Студсовет, кураторы, педагог-психолог<br>Советник директора по воспитанию                      |  |
| 12 | Работа дискуссионного клуба «Правда и кривда»: подготовка дискуссий старшекурсниками специальности «Профессиональное обучение (по отраслям)» при содействии руководителя клуба                                                                                                | Студенты группы | Актный зал, конференц.зал, учебные аудитории                 | в течение учебного года | руководитель клуба Карнаухов И.В., преподаватель колледжа                                      |  |

|                                                                    |                                                                                                                   |                    |                                                                                  |                                                  |                                                                                                  |  |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 13                                                                 | Акция, посвященная<br>международному Дню добровольца<br>в России                                                  | Студенты<br>группы | Актный зал,<br>конференц.зал,<br>учебные<br>аудитории                            | 5 декабря                                        | Руководитель волонтерского<br>отряда,<br>педагог-психолог<br>Советник директора по<br>воспитанию |  |
| 14                                                                 | Ежемесячный рейтинг учебных<br>групп, студентов.<br><br>Подведение итогов конкурса<br>«Лучший студент колледжа»   | Студенты<br>группы | Актный зал,<br>конференц.зал,<br>учебные<br>аудитории                            | Ежемесячно,<br><br>По окончании<br>учебного года | Отдел учебно-<br>воспитательной работы,<br>Студенческий Совет                                    |  |
| 15                                                                 | Участие студентов колледжа в<br>проекте «Национальная лига<br>студенческих клубов»                                | Студенты<br>группы | Актный зал,<br>конференц.зал,<br>учебные<br>аудитории                            | в течение учебного<br>года                       | Отдел УВР,<br>Руководитель студ.клуба<br>колледжа                                                |  |
| 16                                                                 | Участие в городском<br>театрализованном празднике «День<br>защиты детей»                                          | Студенты<br>группы | Городская<br>площадка                                                            | 1 июня                                           | Студенты-волонтеры<br>Советник директора по<br>воспитанию                                        |  |
| <b>Наименование модуля: «Гражданско-патриотическое воспитание»</b> |                                                                                                                   |                    |                                                                                  |                                                  |                                                                                                  |  |
| 1                                                                  | <i>Педагогический проект «Колледж –<br/>территория добра»<br/><br/>Создание и работа Волонтерских<br/>отрядов</i> | Студенты<br>группы | Актный зал,<br>конференц.зал,<br>учебные<br>аудитории,<br>территория<br>колледжа | в течение учебного<br>года                       | Заместитель директора,<br>педагог-психолог<br>Советник директора по<br>воспитанию                |  |
| 2                                                                  | <i>Работа студенческого спортивного<br/>клуба «Гранит» на базе спортивного<br/>комплекса колледжа</i>             | Студенты<br>группы | Спортивный<br>комплекс<br>колледжа                                               | в течение учебного<br>года                       | Руководитель клуба,<br>преподаватели<br>физвоспитания, БЖ                                        |  |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                 |                                                                          |                         |                                                                                                                                      |  |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 3 | <p>Участие волонтеров колледжа во всероссийском проекте «Волонтеры Победы»:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- регистрация на сайте;</li> <li>- прохождение обучающих курсов и программ (Единый стандарт волонтера);</li> <li>- участие в конкурсах и мероприятиях</li> </ul> | Студенты группы | Актный зал, конференц.зал, учебные аудитории, спортивный корпус колледжа | в течение учебного года | <p>Отдел учебно-воспитательной работы,</p> <p>Руководитель волонтерского отряда колледжа</p> <p>Советник директора по воспитанию</p> |  |
| 4 | Мероприятия в рамках «Недели безопасности»                                                                                                                                                                                                                                              | Студенты группы | Актный зал, конференц.зал, учебные аудитории                             | 2-8- сентября           | <p>Заместитель директора,</p> <p>специалист по безопасности и ОТ</p>                                                                 |  |
| 5 | Мероприятие, приуроченное ко Дню солидарности в борьбе с терроризмом                                                                                                                                                                                                                    | Студенты группы | Актный зал, конференц.зал, учебные аудитории                             | 3 сентября              | <p>Заместитель директора,</p> <p>педагог-психолог</p> <p>Советник директора по воспитанию</p>                                        |  |
| 6 | Мероприятие, посвященное Дню окончания второй мировой войны                                                                                                                                                                                                                             | Студенты группы | Актный зал, конференц.зал, учебные аудитории                             | 3 сентября              | <p>Преподаватель обществознания и истории</p> <p>Советник директора по воспитанию</p>                                                |  |
| 7 | Торжественное мероприятие, посвященное дате «День профессионально-технического образования»                                                                                                                                                                                             | Студенты группы | Актный зал, конференц.зал, учебные аудитории                             | 2 октября               | <p>Заместитель директора,</p> <p>Мастера п/о</p> <p>Советник директора по воспитанию</p>                                             |  |
| 8 | Классные часы, посвященные Дню гражданской обороны                                                                                                                                                                                                                                      | Студенты группы | Актный зал, конференц.зал, учебные аудитории                             | 2 октября               | Преподаватель БЖ                                                                                                                     |  |



|    |                                                                                                                                                        |                 |                                                              |            |                                                                                                          |  |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 9  | Урок памяти (День памяти жертв политических репрессий)                                                                                                 | Студенты группы | Актный зал, конференц.зал, учебные аудитории                 | 30 октября | Преподаватель истории и обществознания<br>Советник директора по воспитанию                               |  |
| 10 | Мероприятие, посвященное А.В. Суворову                                                                                                                 | Студенты группы | Актный зал, конференц.зал, учебные аудитории                 | 24 ноября  | Преподаватель истории и обществознания                                                                   |  |
| 11 | Социальный кинозал (Межпоселенческая библиотека). Мероприятие, посвященное Международному дню инвалидов                                                | Студенты группы | Библиотека                                                   | 3 декабря  | Педагог-психолог<br>Советник директора по воспитанию                                                     |  |
| 12 | Торжественное мероприятие, посвященное Дню героя Отечества (Очерский краеведческий музей)                                                              | Студенты группы | Очерский краеведческий музей                                 | 9 декабря  | Заместитель директора, преподаватели истории<br>Советник директора по воспитанию                         |  |
| 13 | Мероприятие «Парламентский час», посвященное Дню Конституции Российской Федерации, 12 декабря (с приглашением представителей Очерского районного суда) | Студенты группы | Актный зал, конференц.зал, учебные аудитории                 | 11 декабря | Преподаватель истории и обществознания, сотрудники Очерского районного суда                              |  |
| 14 | «Урок мужества», посвященный Дню памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества                                                 | Студенты группы | Актный зал, конференц.зал, учебные аудитории                 | 15 февраля | Руководитель клуба «Гранит»,<br>Совет ветеранов – интернационалистов<br>Советник директора по воспитанию |  |
| 15 | Тематическое мероприятие, посвященное Всемирному дню гражданской обороны                                                                               | Студенты группы | Актный зал, конференц.зал, учебные аудитории, спортивный зал | 1 марта    | Преподаватель БЖ                                                                                         |  |

|    |                                                                                                                                             |                 |                                              |                                       |                                                                                            |  |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 16 | Митинг, посвященный присоединению Крыма к России                                                                                            | Студенты группы | Актный зал                                   | 18 марта                              | Заместитель директора, преподаватель права                                                 |  |
| 17 | Реализация мероприятий в рамках краеведческого клуба «Строгановское наследие»                                                               | Студенты группы | Актный зал, конференц.зал, учебные аудитории | апрель                                | Руководитель клуба, Представители библиотеки                                               |  |
| 18 | Проведение классных часов о службе в рядах Российской армии                                                                                 | Студенты группы | Актный зал, конференц.зал, учебные аудитории | По плану кураторов групп (февраль)    | Кураторы, мастера п/о                                                                      |  |
| 19 | Исследовательская работа студентов колледжа, связанная с Уралом, историей города Очер, с династией Строгановых. Проведение конференции НИРС | Студенты группы | Актный зал, конференц.зал, учебные аудитории | В течение учебного года<br><br>Апрель | Зам. директора по МР, методист колледжа, руководители исследовательских работ              |  |
| 20 | День космонавтики. Гагаринский урок « <b>Космос – это мы</b> »                                                                              | Студенты группы | Актный зал, конференц.зал, учебные аудитории | 12 апреля                             | Заместитель директора, преподаватель обществознания<br>Советник директора по воспитанию    |  |
| 21 | Мероприятие, посвященное Дню местного самоуправления                                                                                        | Студенты группы | Актный зал, конференц.зал, учебные аудитории | 21 апреля                             | Члены Молодежного парламента, педагог-психолог<br>Советник директора по воспитанию         |  |
| 22 | Мероприятия, посвященные годовщине Победы в Великой Отечественной войне; встречи с ветеранами                                               | Студенты группы | Актный зал, конференц.зал, учебные аудитории | Май                                   | Кураторы групп, работники библиотеки и читального зала<br>Советник директора по воспитанию |  |

|    |                                                                                                                               |                 |                                              |                     |                                                                                                          |  |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 23 | Мероприятие в рамках клуба «Секреты семейного счастья», посвященное Международному дню семьи                                  | Студенты группы | Актный зал, конференц.зал, учебные аудитории | 15 мая              | Руководитель клуба «Секреты семейного счастья»                                                           |  |
| 24 | Акция «Милосердие», направленная на оказание помощи и предоставление бесплатных профессиональных услуг пенсионерам, ветеранам | Студенты группы | Учебные аудитории, мастерские колледжа       | Октябрь<br>Май-июнь | Мастера п/о, зам директора по УПР, руководитель волонтерского отряда<br>Советник директора по воспитанию |  |
| 25 | Классные часы, посвященные Дню России (12 июня)                                                                               | Студенты группы | Актный зал, конференц.зал, учебные аудитории | 11 июня             | Классные руководители<br>Советник директора по воспитанию                                                |  |

**Наименование модуля: «Культурно-творческое воспитание»**

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                 |                                              |                                                                                                                           |                                                                                                   |  |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 1 | Организация кружковой и клубной работы (Студенческий клуб ГБПОУ «Строгановский колледж»)                                                                                                                                                                                                                                          | Студенты группы | Мастерские колледжа, учебные аудитории       | в течение уч. года                                                                                                        | Руководители кружков, клубов                                                                      |  |
| 2 | Культмассовые мероприятия, в том числе:<br>Торжественная линейка, посвященная «Дню знаний»;<br>«День народного единства»;<br>«День матери»;<br>Новогодний концерт<br>«Звездопад» - мероприятие по награждению лучших студентов по итогам 1 семестра<br>Концерт к 23 февраля и ко Дню 8 марта<br>«Битва хоров»<br>День юмора (КВН) | Студенты группы | Актный зал, конференц.зал, учебные аудитории | 1 сентября<br><br>ноябрь<br><br>декабрь<br>январь<br><br>февраль-март<br>февраль<br>1 апреля<br>23-29 марта<br><br>апрель | Заместитель директора, педагог-психолог, заведующие филиалами<br>Советник директора по воспитанию |  |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                 |                                                                                               |                                                                                                           |                                                                             |  |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|--|
|   | <p>«Музыкальная гостиная»<br/>(Всероссийская неделя музыки для детей и юношества)<br/>Студенческая весна<br/>Фестиваль, посвященный Дню Победы «Девятый день большого мая»<br/>Выпускной вечер</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                 |                                                                                               | <p>май<br/>июнь</p>                                                                                       |                                                                             |  |
| 3 | <p>Проведение тематических классных часов в группах, в том числе:<br/>Наш колледж: традиции и современность<br/>Уроки пенсионной грамотности в России<br/>Права, обязанности несовершеннолетних<br/>«Учителями славится Россия!»<br/>«Информационная безопасность»<br/>«Этика поведения в колледже»<br/>« День народного единства» (4 ноября)<br/>«День словаря» (22 ноября)<br/>«День неизвестного солдата»<br/>«Международный день родного языка»<br/>«Здоровье – путь к успешной карьере!»<br/>«О вреде курения и алкоголя»<br/>«Твоя будущая профессия»</p> | Студенты группы | <p>Актный зал,<br/>конференц.зал,<br/>учебные аудитории,<br/>спортивный комплекс колледжа</p> | <p>Сентябрь</p> <p>5 октября</p> <p>3 ноября<br/>20 ноября<br/>3 декабря<br/>19 февраля</p> <p>13 мая</p> | <p>Кураторы групп,<br/>мастера п/о<br/>Советник директора по воспитанию</p> |  |
| 4 | <p>Викторина, посвященная Международному дню школьных (учебных) библиотек</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Студенты группы | Учебные аудитории                                                                             | 26 октября                                                                                                | <p>Библиотекарь колледжа,<br/>Студсовет</p>                                 |  |

|    |                                                                                                                                                                                                                            |                 |                                              |                                    |                                                                                                            |  |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|    |                                                                                                                                                                                                                            |                 |                                              |                                    | Советник директора по воспитанию                                                                           |  |
| 5  | Мероприятие «Литературная гостиная»                                                                                                                                                                                        | Студенты группы | Актный зал, конференц.зал, учебные аудитории | 29 октября                         | Преподаватели литературы, библиотекарь<br>Советник директора по воспитанию                                 |  |
| 6  | Театрализованное мероприятие, посвященное Дню полного освобождения Ленинграда от фашистских захватчиков (1944 г.)                                                                                                          | Студенты группы | Актный зал                                   | 27 января                          | Заместитель директора, преподаватель литературы, классные руководители<br>Советник директора по воспитанию |  |
| 7  | Тематическая выставка, посвященная Всероссийской неделе детской и юношеской книги. Цикл тематических бесед в читальном зале колледжа.                                                                                      | Студенты группы | Библиотека колледжа                          | 23-29 марта                        | Преподаватели литературы, библиотекарь<br>Советник директора по воспитанию                                 |  |
| 8  | - Организация походов на природу, по историческим и памятным местам г. Очеры, экскурсии в музей.<br>- Экскурсионный автобусный тур в г. Казань (через Ижевск и Елабугу) для победителей конкурса «Лучший студент колледжа» | Студенты группы | Очер, Казань, Ижевск, Елабуга                | По плану кураторов<br><br>сентябрь | Кураторы групп, мастера п/о<br>Педагог-психолог<br>Советник директора по воспитанию                        |  |
| 9  | Мероприятие, посвященное Дню славянской письменности и культуры                                                                                                                                                            | Студенты группы | Актный зал, конференц.зал, учебные аудитории | 24 мая                             | Преподаватели литературы и русского языка<br>Советник директора по воспитанию                              |  |
| 10 | Конкурс чтецов, посвященный Дню русского языка - Пушкинскому дню России (6 июня)                                                                                                                                           | Студенты группы | Актный зал,                                  | 4 июня                             | Преподаватели литературы и русского языка                                                                  |  |

|                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                     |                 |                                                          |                                               |                                                                                           |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                     |                 | конференц.зал,<br>учебные<br>аудитории                   |                                               | Советник директора по<br>воспитанию                                                       |  |
| <b>Наименование модуля: «Спортивное и здоровьесберегающее воспитание»</b>                                        |                                                                                                                                                                                     |                 |                                                          |                                               |                                                                                           |  |
| 1                                                                                                                | Организация работы спортивных секций ССК «Гранит»                                                                                                                                   | Студенты группы | Спортивный комплекс колледжа, стадион                    | по расписанию                                 | преподаватель физического воспитания                                                      |  |
| 2                                                                                                                | Спартакиады, соревнования на уровне колледжа, города, района, края                                                                                                                  | Студенты группы | Спортивный комплекс колледжа, стадион                    | в течение учебного года                       | Преподаватели физического воспитания<br>Советник директора по воспитанию                  |  |
| 3                                                                                                                | Организация информационного стенда спортивной тематики, пропаганде ЗОЖ, о вреде наркотиков                                                                                          | Студенты группы | Спортивный комплекс колледжа, фойе                       | Сентябрь-октябрь                              | преподаватель физ. воспитания<br>Редколлегия колледжа<br>Советник директора по воспитанию |  |
| 4                                                                                                                | Информационно-профилактические встречи с медицинскими работниками. Тематика:<br>- профилактика наркомании,<br>- профилактика СПИД,<br>- о вреде курения,<br>- здоровый образ жизни. | Студенты группы | Спортивный комплекс колледжа, стадион, учебные аудитории | Согласно Плану взаимодействия с Очерской ЦРБ. | Социальный педагог; заведующая медицинским пунктом<br>Советник директора по воспитанию    |  |
| 5                                                                                                                | Дни здоровья для студентов и педагогов колледжа                                                                                                                                     | Студенты группы | Спортивный комплекс колледжа, стадион                    | Ежемесячно                                    | Преподаватели физ.воспитания<br>Советник директора по воспитанию                          |  |
| <b>Наименование модуля: «Мероприятия по профилактике наркомании и формированию основ здорового образа жизни»</b> |                                                                                                                                                                                     |                 |                                                          |                                               |                                                                                           |  |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                 |                                                          |                                                 |                                                                                                                        |  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | Проведение социально-психологического тестирования студентов                                                                                                                                                                                                                                           | Студенты группы | Учебные аудитории, компьютерные классы                   | По приказу министерства образования и науки ПК  | Педагог-психолог                                                                                                       |  |
|  | Организация проведения «Дней здоровья» для студентов колледжа, в т.ч. Оханского, Большесосновского и Частинского филиалов                                                                                                                                                                              | Студенты группы | Спортивный комплекс колледжа, стадион, учебные аудитории | Ежемесячно                                      | Преподаватели физвоспитания, медицинский работник колледжа<br>Советник директора по воспитанию                         |  |
|  | Привлечение студентов, в том числе категории группы «риска», к занятиям в студенческом спортивном клубе «Гранит», функционирующем на базе колледжа.<br>Работа спортивных секций:<br>- волейбол;<br>- футбол;<br>- баскетбол;<br>- виды борьбы (дзюдо);<br>- спортивная гимнастика<br>- тренажерный зал | Студенты группы | Спортивный комплекс колледжа, стадион                    | Сентябрь<br>далее в течение всего учебного года | руководитель клуба, преподаватели БЖ, физического воспитания<br>Советник директора по воспитанию<br>Социальный педагог |  |
|  | Проведение совместно с органами прокуратуры анкетирования обучающихся колледжа в целях профилактики правонарушений среди подростков                                                                                                                                                                    | Студенты группы | Учебные аудитории                                        | Сентябрь – октябрь                              | Прокуратура районов; педагог-психолог; зав. филиалами колледжа<br>Советник директора по воспитанию                     |  |
|  | Проведение совместных рейдов в общежитии с участием сотрудников полиции, представителей колледжа                                                                                                                                                                                                       | Студенты группы | Очер                                                     | Ежемесячно                                      | соц. педагог, педагог-психолог, комендант общежития                                                                    |  |

|  |                                                                                                                                                                                                          |                 |                                |                               |                                                                                                                                 |  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |                                                                                                                                                                                                          |                 |                                |                               | Советник директора по воспитанию                                                                                                |  |
|  | Тематические классные часы в форме круглого стола, диспута и т.п. (например, «Скажи наркотикам НЕТ!» с показом видеофильма «Необъявленная война»)                                                        | Студенты группы | Учебные аудитории              | Не реже одного раза в квартал | Соц.педагог, педагог-психолог, заведующие Оханским, Частинским и Большесосновским филиалами<br>Советник директора по воспитанию |  |
|  | Беседы узких специалистов из центральной больницы Очерского района со студентами колледжа, направленные на дискредитацию мнения о модности употребления наркотиков, на пропаганду здорового образа жизни | Студенты группы | Учебные аудитории, актовый зал | Октябрь,<br>Декабрь           | Соц. педагог, педагог-психолог, мед. работник колледжа, нарколог ЦРБ                                                            |  |
|  | Тематические классные часы о вреде курения с приглашением медицинских работников (например, «Курение и здоровье», «Твой выбор» и т. д.)<br>Проведение акции «Конфета вместо сигареты»                    | Студенты группы | Учебные аудитории, актовый зал | Ноябрь                        | соц. педагог, педагог-психолог, заведующие филиалами<br>Советник директора по воспитанию                                        |  |
|  | Открытый урок «День единых действий по информированию детей и молодежи по профилактике ВИЧ-инфекции «ЗНАНИЕ – ОТВЕТСТВЕННОСТЬ – ЗДОРОВЬЕ». Интернет-тестирование.                                        | Студенты группы | Учебные аудитории, актовый зал | Ноябрь                        | соц. педагог, педагог-психолог, зав. филиалами колледжа<br>Советник директора по воспитанию                                     |  |



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                 |                                |                      |                                                                                                                                                                                          |  |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | В международный день борьбы со СПИД проведение акции «Молодежь против наркотиков» совместно Управлением молодежной политики, культуры и спорта Очерского р-на                                                                                                                                                    | Студенты группы | Учебные аудитории, актовый зал | 01 декабря           | педагог-психолог, представитель Управления молодежной политики, культуры и спорта                                                                                                        |  |
|  | Районное мероприятие к Всемирному дню борьбы со СПИД - молодежное ток-шоу "Мировое кафе. Закрытый показ".                                                                                                                                                                                                        | Студенты группы | РДК                            | Декабрь              | педагог-психолог; Представитель УМПК и Спорта Очерского г.о.                                                                                                                             |  |
|  | Оформление информационного стенда спортивной тематики, о ЗОЖ, о вреде наркотиков                                                                                                                                                                                                                                 | Студенты группы | Фойе колледжа                  | Декабрь              | Преподаватели физвоспитания, мед. работник колледжа                                                                                                                                      |  |
|  | Проведение тематических родительских собраний по вопросам предупреждения правонарушений, по профилактике хранения и немедицинского потребления наркотических средств и пропаганде ЗОЖ                                                                                                                            | Студенты группы | Учебные аудитории, актовый зал | Декабрь ,<br><br>Май | Классные руководители групп<br>Советник директора по воспитанию                                                                                                                          |  |
|  | В целях правового просвещения студентов и их законных представителей проведение мероприятия «Месячник правовой культуры», в рамках которого планируется проведение тематических классных часов, родительских собраний, встреч и бесед с приглашением представителей органов ОВД, ПДН, УИИ, КДН и ЗП, прокуратуры | Студенты группы | Учебные аудитории, актовый зал | Февраль – март       | соц. педагог, педагог-психолог, Представители МО МВД РФ «Очерский»; представители КДН и ЗП; работники суда и прокуратуры Очерского городского округа<br>Советник директора по воспитанию |  |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                 |                                     |            |                                                                                                             |  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | Организация тестирования студентов в рамках развития движения ГТО                                                                                                                                                                                                                                  | Студенты группы | Учебные аудитории                   | Март       | преподаватель физвоспитания,                                                                                |  |
|  | Тематическая беседа нарколога Очерской районной больницы Кремлевой О.В. с педагогическими работниками колледжа «Рекомендации по профилактике наркомании и других форм зависимости несовершеннолетних». Планирование проведения анализов на употребление наркотических средств у студентов колледжа | Студенты группы | Учебные аудитории, актовый зал      | Март       | педагог-психолог, мед. работник колледжа, нарколог ЦРБ<br>Советник директора по воспитанию                  |  |
|  | Тематический классный час в читальном зале, подготовленный библиотекарем колледжа. Тема – выставка и обзор периодической печати по профилактике употребления наркотиков. Подписка на журнал «НАРКОНЕТ»                                                                                             | Студенты группы | Учебные аудитории, актовый зал      | Апрель     | библиотекарь колледжа                                                                                       |  |
|  | Профилактическое мероприятие - ток-шоу «Молодежь и факторы риска» (совместно со специалистами Управления молодежной политики, культуры и спорта администрации Очерского муниципального района, специалистами отдела по работе с молодежью МАУК «Очерский РДК», специалистами ОЦРБ)                 | Студенты группы | Учебные аудитории, актовый зал, РДК | Апрель-май | соц. педагог, педагог-психолог, Представители УМПК и Спорта Очерского г.о. Советник директора по воспитанию |  |
|  | Рефераты, доклады по тематике профилактики наркомании в рамках исследовательской работы                                                                                                                                                                                                            | Студенты группы | Учебные аудитории, актовый зал      | Апрель     | методист колледжа, руководители исследовательских работ                                                     |  |

|                                                        |                                                                                                                                           |                 |                                |                                                         |                                                                                           |  |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                        | студентов и участия во внутриколледжной научно-практической конференции                                                                   |                 |                                |                                                         |                                                                                           |  |
|                                                        | «ДОРОГА В БЕЗДНУ», совместное мероприятие с МАУК «Межпоселенческая центральная библиотека», посвященное Международному дню борьбы со СПИД | Студенты группы | Учебные аудитории, актовый зал | Май                                                     | педагог-психолог, Представители библиотеки                                                |  |
|                                                        | Проведение спортивных соревнований «Веселые старты» в спорткомплексе колледжа и на открытых площадках                                     | Студенты группы | Спортивный комплекс колледжа   | Май - июнь                                              | преподаватель физвоспитания<br>Советник директора по воспитанию                           |  |
|                                                        | В рамках Всероссийской акции СТОП ВИЧ/СПИД - встреча студентов колледжа с представителями Очерской ЦРБ                                    | Студенты группы | Учебные аудитории, актовый зал | Май                                                     | Социальный педагог<br>представитель ЦРБ                                                   |  |
|                                                        | Работа Совета профилактики в направлении предотвращения случаев употребления наркотиков студентами колледжа                               | Студенты группы | Учебные аудитории, актовый зал | В течение всего учебного года (заседания 1 раз в месяц) | Заместитель директора, соц. педагог, педагог-психолог<br>Советник директора по воспитанию |  |
| <b>Наименование модуля: «Экологическое воспитание»</b> |                                                                                                                                           |                 |                                |                                                         |                                                                                           |  |
| 1                                                      | Организация и проведение субботников по уборке и благоустройству территории, прилегающей к учебному заведению                             | Студенты группы | Территория колледжа            | Октябрь, апрель                                         | Заведующий хозяйством, классные руководители<br>Советник директора по воспитанию          |  |
| 2                                                      | Мероприятие, посвященное «Всемирному дню защиты животных»                                                                                 | Студенты группы | Актовый зал, учебные           | 4 октября                                               | Преподаватель экологии<br>Советник директора по воспитанию                                |  |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                      |                 |                                  |                                         |                                                                                                  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                      |                 | аудитории, фойе колледжа         |                                         |                                                                                                  |  |
| 3                                                                                               | Всероссийский урок «Экология и энергосбережение» в рамках Всероссийского фестиваля энергосбережения #ВместеЯрче                                                                                                                                                      | Студенты группы | Актовый зал, учебные аудитории   | 16 октября                              | Преподаватель экологии, преподаватель экономики                                                  |  |
| 4                                                                                               | Проведение акции «Ключ студенческий» (охрана и благоустройство природного водного источника)                                                                                                                                                                         | Студенты группы | Ключ студенческий                | Апрель-май                              | Преподаватель экологии, руководитель кружка «Юный эколог»<br>Советник директора по воспитанию    |  |
| 5                                                                                               | Проведение акции «Сбережем сосновый бор»                                                                                                                                                                                                                             | Студенты группы |                                  | Сентябрь-октябрь                        | Преподаватель экологии, руководитель кружка «Юный эколог»                                        |  |
| 6                                                                                               | Участие в научно-исследовательской конференции студентов с докладами по проблемам экологии                                                                                                                                                                           | Студенты группы | Актовый зал                      | Март-апрель                             | Методист, руководитель НИРС                                                                      |  |
| 7                                                                                               | Мероприятие, посвященное Всемирному дню окружающей среды                                                                                                                                                                                                             | Студенты группы | Актовый зал, учебные аудитории   | 5 июня                                  | Преподаватель экологии                                                                           |  |
| <b>Наименование модуля: «Мероприятия по правовому воспитанию и профилактике правонарушений»</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                      |                 |                                  |                                         |                                                                                                  |  |
| 1                                                                                               | Реализация планов совместной работы ГБПОУ «Строгановский колледж»: с ГИБДД Очерского района по профилактике ДТП; с МО МВД России «Очерский»; УИИ района; ПДН, КДНиЗП; с органами соц. защиты детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей; органами опеки | Студенты группы | • Актовый зал, учебные аудитории | Согласно графику проведения мероприятий | Социальный педагог, педагог-психолог, администрация колледжа<br>Советник директора по воспитанию |  |

|   |                                                                                                                                                                                                                                              |                 |                                                     |                                                                                       |                                                                                          |   |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2 | Проведение месячника безопасности в рамках районных мероприятий                                                                                                                                                                              | Студенты группы | Актовый зал, учебные аудитории, спортивный комплекс | Август-сентябрь                                                                       | специалист по охране труда, преподаватель БЖ,                                            |   |
| 3 | Работа Совета правового воспитания и профилактики правонарушений                                                                                                                                                                             | Студенты группы | Конференц. зал, учебные аудитории                   | Согласно годовому плану работы Совета профилактики (Заседания не реже 1 раза в месяц) | Члены Совета профилактики                                                                |   |
| 4 | День интернета. Всероссийский урок безопасности учащихся в сети Интернет                                                                                                                                                                     | Студенты группы | Актовый зал, учебные аудитории                      | 28 октября                                                                            | Педагог-психолог, преподаватели информатики                                              |   |
| 5 | Реализация <i>«Программы психолого-педагогической коррекции самооценки подростков с девиантным поведением»</i>                                                                                                                               | Студенты группы | Согласно плану мероприятий                          | ноябрь                                                                                | Педагог-психолог                                                                         |   |
| 6 | Проведение тематических родительских собраний по вопросам предупреждения правонарушений, по профилактике хранения и немедицинского потребления наркотических средств и пропаганде ЗОЖ, по профилактике суицидальных наклонностей подростков. | Студенты группы | Актовый зал, учебные аудитории                      | В течение учебного года                                                               | Кураторы групп, педагог-психолог, социальный педагог<br>Советник директора по воспитанию |   |
| 7 | Встреча студентов первого курса с представителями Очерского районного суда. Тема беседы "Участие молодежи в                                                                                                                                  | Студенты группы | Актовый зал, учебные аудитории                      | Январь                                                                                | социальный педагог, педагог-психолог<br>Советник директора по воспитанию                 | , |

|                           |                                                                                                                                                                   |                 |                               |                         |                                                                                                   |  |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                           | несанкционированных акциях: возраст и меры ответственности".                                                                                                      |                 |                               |                         |                                                                                                   |  |
| 8                         | Организация и проведение мероприятий с целью профилактики правонарушений (экскурсии, посещение музеев, выставок и др.)                                            | Студенты группы | Актный зал, учебные аудитории | В течение учебного года | социальный педагог, педагог-психолог<br>Советник директора по воспитанию                          |  |
| 9                         | Проведение месячника правовых знаний:<br>- тематические встречи с представителями ОВД, КДН и ЗП, УИИ, Очерского районного суда;<br>-классные часы, правовые уроки | Студенты группы | Актный зал, учебные аудитории | Февраль – март          | социальный педагог, преподаватели<br>обществознания и права<br>Советник директора по воспитанию   |  |
| 10                        | День пожарной охраны.<br>Тематический урок ОБЖ.                                                                                                                   | Студенты группы | Актный зал, учебные аудитории | 30 апреля               | Преподаватель БЖ                                                                                  |  |
| <b>Другие мероприятия</b> |                                                                                                                                                                   |                 |                               |                         |                                                                                                   |  |
| 1                         | Реализация мероприятий, согласно примерного календарного плана воспитательной работы на 2025 -2028 учебные года Министерства Просвещения Российской Федерации     |                 |                               | В течение учебного года | Советник директора по воспитанию<br>социальный педагог, педагог-психолог<br>Классные руководители |  |
| 2                         | Реализация федеральных воспитательных концепций проекта «Навигаторы детства»                                                                                      |                 |                               | В течение учебного года | Советник директора по воспитанию<br>социальный педагог, педагог-психолог<br>Классные руководители |  |
| 3                         | Реализация проектов, мероприятий Общероссийского общественно-государственного движения детей и молодежи "Движение Первых"                                         |                 |                               | В течение учебного года | Советник директора по воспитанию                                                                  |  |

|  |  |  |                                                                                                              |  |
|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  |  | Кураторы первичных<br>отделения колледжа<br>социальный педагог,<br>педагог-психолог<br>Классные руководители |  |
|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|