



Министерство образования Оренбургской области

*Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Торгово-технологический техникум» г. Орска Оренбургской области*

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия
43.01.09 Повар, кондитер

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника
Повар, кондитер

**Одобрено на заседании педагогического
совета:**

протокол № ___ от __. .2025 г.

Утверждено Приказом ГАПОУ ТТТ г. Орска

приказ № ___ от __. .2025 г.

Согласовано с предприятием-работодателем

АО «Комбинат школьного питания «Огонек»

подпись /А.А.Блинков/
подпись /Д.А.Затонский /
подпись /К.Н.Шкуратов /

ООО «Орский Мясоперерабатывающий Комбинат»

2025 год

Настоящая основная образовательная программа «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ» (Далее ОПОП-П) по профессии среднего профессионального образования (далее ОПОП-П СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер».

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

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

Работодатели - представители кластера, участвующие в разработке ОПОП-П:

АО «Комбинат школьного питания «Огонек»

Содержание

Раздел 1. Общие положения.....	3
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	4
1.2. Нормативные документы	4
1.3. Перечень сокращений.....	5
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	6
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	7
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	7
3.2. Профессиональные стандарты	7
3.3. Осваиваемые виды деятельности	9
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы Error! Bookmark not defined.	
4.1. Общие компетенции	<i>Error! Bookmark not defined.</i>
4.2. Профессиональные компетенции	<i>Error! Bookmark not defined.</i>
4.3. Матрица компетенций выпускника	133
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	150
5.1. Учебный план	151
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	156
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте).....	160
5.4. Календарный учебный график	162
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	164
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы.....	164
5.7. Практическая подготовка	164
5.8. Государственная итоговая аттестация.....	165
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	165
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	165
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	165
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы.....	166
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы.....	167

Перечень приложений к ОПОП-П:

Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3. Материально-техническое оснащение

Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации

Приложение 5. Рабочая программа воспитания

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г № 1569 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемая на базе основного общего образования, разработана ГАПОУ «Торгово-технологический техникум» г. Орска на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования.

1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г № 1569);

Приказ Министерства Просвещения РФ № 464 от 03.07.2024 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

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

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

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

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

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

Постановление Правительства Российской Федерации от 27 апреля 2024 года № 555 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391

«Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ» (с изменениями на 22 февраля 2023 года);

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

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 года № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 года № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

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

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	<i>Туризм и сфера услуг</i>	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	<i>Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;</i> <i>Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 года № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;</i> <i>Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 года № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;</i>	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	<i>Требуется, пекарь</i>	
Реквизиты ФГОС СПО	<i>Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. N 1569</i>	
Квалификация (-и) выпускника	<i>Повар, кондитер</i>	
в т.ч. дополнительные квалификации	<i>16472 Пекарь</i> <i>36677 Повар детского питания</i>	
Направленности (при наличии)	-	
Нормативный срок реализации на базе ООО	<i>2 года 10 месяцев</i>	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	<i>4428</i>	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	<i>2 года 10 месяцев</i>	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	<i>4428</i>	
Форма обучения	<i>очная</i>	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	4428	3644
общеобразовательный цикл	1476	558
общепрофессиональный цикл	668	240
профессиональный цикл	2640	2494
в т.ч. практика:	1224	1224
- учебная	- 396	- 396
- производственная	- 828	- 828
Вариативная часть образовательной программы	510	352
в т.ч. запрос АО «Комбинат школьного питания «Огонек», включая цифровой образовательный модуль:		
ОПц.12 Информационное обеспечение бизнес-процессов	38	14
ПМ 06 Приготовление: блюд для детей различного возраста в детских консультациях,	236	176

яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания		
ПМ 07 Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	236	176
в т.ч. практика:	288	288
- учебная	- 72	- 72
- производственная	- 216	- 216
ГИА в форме демонстрационного экзамена	36	
Всего	5904	3644

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.011 Повар	Приказ Минтруда России от 9 марта 2022 года № 113н	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
2	33.010 Кондитер	Приказ Минтруда России от 7 сентября 2015 года № 597н	В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
3	33.014 Пекарь	Приказ Минтруда России от 1 декабря 2015 года № 914н	В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий В/03.4

				Формовка хлебобулочных изделий В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий
--	--	--	--	--

Перечень квалификационных справочников, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Наименование квалификационного справочника	Раздел	Профессия/должность с указанием разряда (при наличии)	Характеристика работ/должностные обязанности
1	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019 Выпуск №51 ЕТКС	Торговля и общественное питание	36677 Повар детского питания	Приготовление: блюд для детей различного возраста в детских консультациях, яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания; молочных смесей типа "В", восстановленных адаптированных молочных смесей; вязких, полувязких, протертых и рассыпчатых каш из различных круп; отварных, тушеных, запеченных, пюре и других овощных блюд; овощных, фруктовых, фруктово-овощных и мясо-овощных салатов, винегретов. Варка мясных и куриных бульонов; вегетарианских, пюреобразных, холодных и заправочных на костном бульоне супов. Приготовление различных видов пассеровок, томатных, сметанных, молочных и фруктовых соусов; суфле, тефтелей, гаше,

				<p>котлет, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов; мозгов, гаше и других блюд из субпродуктов;</p> <p>запеканок из крупы; овощей с мясом, яйцом и творогом; молочных и яичных блюд; горячих и холодных напитков, фруктовых и овощных соков, компотов, киселей, морсов, муссов, желе и других третьих блюд.</p> <p>Замешивание дрожжевого и пресного теста, выпечки из него булочек, пирожков, оладьев, блинчиков, ватрушек, сухариков и других кулинарных изделий.</p> <p>Порционирование и раздача блюд в соответствии с возрастными нормами для детей грудного, раннего, дошкольного и школьного возраста</p>
--	--	--	--	---

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>	ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>	ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>	ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ВД по запросу работодателя	
<i>Приготовление блюд для детей различного возраста в детских консультациях, яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания</i>	ПМ 06 Приготовление: блюд для детей различного возраста в детских консультациях, яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания
<i>Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий</i>	ПМ 07 Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

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

		составить план действия;
		определить необходимые ресурсы;
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		реализовать составленный план;
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
		методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		структуру плана для решения задач;
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения:
		определять задачи для поиска информации;
		определять необходимые источники информации;
		планировать процесс поиска;
		структурировать получаемую информацию;
		выделять наиболее значимое в перечне информации;
		оценивать практическую значимость результатов поиска;
		оформлять результаты поиска
		использовать современное программное

		обеспечение;
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;
		приемы структурирования информации;
		формат оформления результатов поиска информации
		современные средства и устройства информатизации;
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения:
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
		применять современную научную профессиональную терминологию;
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;
		определять источники финансирования
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		современная научная и профессиональная терминология;
		возможные траектории профессионального

		развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
		правила разработки бизнес-планов
		порядок выстраивания презентации
		кредитные банковские продукты
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
		основы проектной деятельности
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста;
		правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и	Умения: понимать и описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
		значимость профессиональной деятельности

	межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности;
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
		Знания:
		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	Умения:
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
		основы здорового образа жизни;
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;
		средства профилактики перенапряжения

ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	Умения:
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
		кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
		особенности произношения;
		правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с	Навыки:
		подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

ассортимента	инструкциями и регламентами	Умения:
		визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;
		безопасно править кухонные ножи;
		соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
		проверять соблюдение температурного режима в

		холодильном оборудовании;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;
		включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;
		оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;
		пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;
		сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;
		проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;
		сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
		обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;
		осуществлять выбор сырья,

		<p>продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;</p>
		<p>использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</p>
		<p>Знания:</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>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов;</p>
		<p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p>
		<p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p>
		<p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего</p>

		использования;
		правила утилизации отходов;
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;
		правила оформления заявок на склад;
		правила приема прдуктов по количеству и качеству;
		ответственность за сохранность материальных ценностей;
		правила снятия остатков на рабочем месте;
		правила проведения контрольного взвешивания продуктов;
		виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов;
		правила обращения с тарой поставщика;
		правила поверки весоизмерительного оборудования
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы,	Навыки:	
	обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней	

	дичи, кролика	птицы, дичи, кролика;
		хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		Умения:
		распознавать недоброкачественные продукты;
		выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;
		соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;
		различать пищевые и непищевые отходы;
		подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;
		осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;
		соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,		

		<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p>
		<p>методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;</p>
		<p>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p>
		<p>способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;</p>
		<p>санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов</p>
		<p>формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;</p>
		<p>способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов</p>
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</p> <p>ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p> <p>Умения:</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного</p>

		сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
		выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;
		выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
		владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитирова-
		нии рыбы, править кухонные ножи;
		нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;
		порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;
		соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);
		проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;
		выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации
		обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство

		скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;
		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);
		способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовления полуфабрикатов;
		техника порционирования (комплек-
		тования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения

		упакованных полуфабрикатов;
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Навыки:
		приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;
		ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		Умения:
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
		выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
		владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;
		владеть приемами мытья и

		<p>бланширования сырья, пищевых продуктов;</p>
		<p>нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p>
		<p>готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;</p>
		<p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов</p>
		<p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p>
		<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, ин-</p>
		<p>струментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
		<p>методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и</p>

		<p>т.д.);</p> <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовления полуфабрикатов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Навыки:</p> <p>подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p>Умения:</p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с</p>

		инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		мыть вручную и в посудомоечной
		машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
		осуществлять их выбор в

		соответствии с технологическими требованиями;
		обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		своевременно оформлять заявку на склад
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		регламенты, стандарты, в том
		числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и
		нормативно-техническая документация, используемая при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и

		кухонной посуды;
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
		виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;
		правила оформления заявок на склад;
		виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Навыки:	
	подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранения, отпуске бульонов, отваров	
	Умения:	

		<p>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 пряности, приправы, специи;</p>
		<p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;</p>
		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
		<p>использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров</p>
		<p>выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:</p>
		<p>обжаривать кости мелкого скота;</p>
		<p>подпекать овощи;</p>
		<p>замачивать сушеные грибы;</p>
		<p>доводить до кипения и варить</p>
		<p>на медленном огне бульоны и отвары до готовности;</p>
		<p>удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;</p>
		<p>использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;</p>
		<p>определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;</p>
		<p>порционировать, сервировать и</p>

		оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;
		охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;
		температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;
		санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;
		техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для

		<p>подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;</p>
		<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;</p>
		<p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;</p>
		<p>требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;</p>
		<p>правила маркирования упакованных бульонов, отваров</p>
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой,</p>

		<p>осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
		<p>использовать региональные продукты для приготовления супов;</p>
		<p>выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:</p>
		<p>пассеровать овощи, томатные продукты и муку;</p>
		<p>готовить льезоны;</p>
		<p>закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</p>
		<p>рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</p>
		<p>соблюдать температурный и временной режим варки супов;</p>
		<p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;</p>
		<p>определять степень готовности супов;</p>
		<p>доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;</p>
		<p>проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p>
		<p>порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p>
		<p>соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при</p>

		порционировании;
		охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического

		питания;
		температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовления супов, правила их безопасной эксплуатации;
		техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи супов;
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;
		– базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Навыки:	
	приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации	
	Умения:	

		<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>
		<p>организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;</p>
		<p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p>
		<p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
		<p>рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</p>
		<p>готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;</p>
		<p>охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;</p>
		<p>закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</p>
		<p>соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности</p>

		соусов;
		выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;
		рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
		доводить соусы до вкуса;
		проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;
		порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход соусов при порционировании;
		выдерживать температуру подачи;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
		творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;
		виды, характеристика региональных

		видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
		методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
		органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;
		ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;
		температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;
		правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;		

		<p>требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;</p>
		<p>нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции</p>
		<p>техника порционирования, варианты подачи соусов;</p>
		<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;</p>
		<p>методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;</p>
		<p>температура подачи соусов;</p>
		<p>требования к безопасности хранения готовых соусов</p>
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;</p>

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

		консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:
		замачивать в воде или молоке;
		бланшировать;
		варить в воде или в молоке;
		готовить на пару;
		припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;
		жарить предварительно отваренные;
		готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;
		готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;
		выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;
		готовить пюре из бобовых;
		определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;
		доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;
		рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания

		круп, бобовых, макаронных изделий;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру по-
		дачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		разогреть блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для

		транспортирования
		рассчитывать стоимость,
		вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,
		макаронных изделий
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и

		грибов;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,

		макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		правила разогревания,
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров
		из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	<p>Навыки:</p> приготовления, творческого оформления и подготовки к

	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц,
		творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа		

		<p>питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)</p>
		<p>определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;</p>
		<p>выбирать, применять комбиниро-</p>
		<p>вать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p>
		<p>протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;</p>
		<p>формовать изделия из творога;</p>
		<p>жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;</p>
		<p>жарить на плоской поверхности;</p>
		<p>жарить, запекать на гриле;</p>
		<p>определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;</p>
		<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p>
		<p>замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);</p>
		<p>формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);</p>

		охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;
		подготавливать продукты для пиццы;
		раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;
		жарить на сковороде, на плоской
		поверхности блинчики, блины, оладьи;
		выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;
		жарить в большом количестве жира;
		жарить после предварительного отваривания изделий из теста;
		разогреть в СВЧ готовые мучные изделия;
		определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;
		проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;
		охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к

		безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		рассчитывать стоимость,
		вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		владеть профессиональной терминологией;
		– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и

		продуктов;
		методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		органолептические способы определения готовности;
		нормы, правила взаимозаменяемости;
		техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		правила
		правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного

		ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке;
		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		выбирать, подготавливать пряности,

		приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
		варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;
		готовить на пару;
		припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;
		жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;
		жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;
		фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;
		варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;
		бланшировать и отваривать мясо

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

		охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;
		разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		рассчитывать стоимость,
		вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных
		ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и

		продуктов;
		методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из
		рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству,
		температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том

		<p>числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>правила разогревания,</p> <p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p>

		<p>взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
		<p>Умения:</p>
		<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;</p>
		<p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика;</p>
		<p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p>
		<p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p>
		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p>
		<p>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p>
		<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных</p>
		<p>свойств:</p>
		<p>варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней</p>

		птицы, дичи, кролика основным способом;
		варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;
		припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;
		жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;
		жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;
		жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;
		жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;
		жарить пластованные тушки птицы под прессом;
		жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;
		тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;
		запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;
		бланшировать, отваривать мясные

		продукты;
		определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов,

		домашней птицы, дичи, кролика;
		разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость,
		вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

		<p>методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</p>
		<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p>
		<p>органолептические способы определения готовности;</p>
		<p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;</p>
		<p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p>
		<p>техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для</p>
		<p>подачи;</p>
		<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>

		<p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Навыки:</p> <p>подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</p>

		весоизмерительных приборов
		подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;

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

		<p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения</p>
--	--	--

		пищевых продуктов;
		виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на
		вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;
		правила оформления заявок на склад
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с

		рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок
		Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:
		смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;
		смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;
		тереть хрен на терке и заливать кипятком;
		растирать горчичный порошок с пряным отваром;
		взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;
		пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;
		доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;
		готовить производные соуса майонез;
		корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов;
		выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовления холодных соусов и заправок;
		охлаждать, замораживать, хранить

		отдельные компоненты соусов;
		рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
		определять степень готовности соусов;
		проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;
		порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход соусов при порционировании;
		выдерживать температуру подачи;
		хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
		творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
		методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
		органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;
		ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;
		температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;
		требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов
		техника порционирования, варианты подачи соусов;
		методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;
		температура подачи соусов;

		правила хранения готовых соусов;
		требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:		

		<p>нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;</p>
		<p>замачивать сушеную морскую капусту для набухания;</p>
		<p>нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;</p>
		<p>выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;</p>
		<p>прослаивать компоненты салата;</p>
		<p>смешивать различные ингредиенты салатов;</p>
		<p>заправлять салаты заправками;</p>
		<p>доводить салаты до вкуса;</p>
		<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>
		<p>соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовления салатов;</p>
		<p>проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p>
		<p>порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p>
		<p>соблюдать выход при порционировании;</p>
		<p>выдерживать температуру подачи салатов;</p>
		<p>хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>

		рассчитывать стоимость,
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;
нормы взаимозаменяемости		

		основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;
		правила хранения салатов разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	<p>Навыки:</p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

		<p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <p>нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;</p> <p>вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;</p> <p>готовить квашеную капусту;</p> <p>мариновать овощи, репчатый лук, грибы;</p> <p>нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;</p>
--	--	--

		охлаждать готовые блюда из различных продуктов;
		фаршировать куриные и перепелиные яйца;
		фаршировать шляпки грибов;
		подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;
		подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;
		вырезать украшения из овощей, грибов;
		измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;
		доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;
		проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;
		хранить бутерброды, холодные

		закуски
		с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;
		органолептические способы

		определения готовности;
		ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовления масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		правила хранения, требования к безопасности
		хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с

		потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

		разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
		охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;
		нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;
		замачивать желатин, готовить рыбное желе;
		украшать и заливать рыбные продукты порциями;
		вынимать рыбное желе из форм;
		доводить до вкуса;
		подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для

		<p>подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p>
		<p>соблюдать выход при порционировании;</p>
		<p>выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>
		<p>хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p>
		<p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>
		<p>рассчитывать стоимость,</p>
		<p>владеть профессиональной терминологией;</p>
		<p>консультировать потребителей,</p>
		<p>оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p>
		<p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p>
		<p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p>

		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных
		изделий, закусок из рыбы,

		<p>нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
		<p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p>
		<p>правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>
		<p>требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p>
		<p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p>
		<p>правила, техника общения с потребителями;</p>
		<p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность</p>

		<p>мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;</p>
		<p>организовывать их хранение в процессе приготовления;</p>
		<p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p>
		<p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p>
		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p>
		<p>использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p>
		<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p>
		<p>охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;</p>
		<p>порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;</p>
		<p>снимать кожу с отварного языка;</p>
		<p>нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;</p>
		<p>замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;</p>
		<p>украшать и заливать мясные продукты порциями;</p>

		вынимать готовое желе из форм;
		доводить до вкуса;
		подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий,
		закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
		охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности

		пищевых продуктов;
		хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря

		инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи

		<p>разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Навыки:</p> <p>подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p>Умения:</p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>

		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к

		<p>транспортированию готовых холодных</p>
		<p>и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>
		<p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p>
		<p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p>
		<p>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>
		<p>своевременно оформлять заявку на склад</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p>
		<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
		<p>организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p>
		<p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p>
		<p>регламенты, стандарты, в том числе</p>

		<p>система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p>
		<p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p>
		<p>требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;</p>
		<p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p>
		<p>правила утилизации отходов;</p>
		<p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых</p>
		<p>продуктов;</p>
		<p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p>
		<p>условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>
		<p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p>
		<p>правила оформления заявок на склад</p>
	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>Навыки: приготовления, творческого оформления и подготовки к</p>

	реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	реализации холодных сладких блюд, десертов
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с уче-
		том типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
готовить сладкие соусы;		

		хранить, использовать готовые виды теста;
		нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
		варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
		запекать фрукты;
		взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
		подготавливать желатин, агар-агар;
		готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;
		смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
		использовать и выпекать различные виды готового теста;
		определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;
		доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при

		порционировании;
		выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;
		охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

		методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;
		органолептические способы определения готовности;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		правила общения с потребителя-
		ми;
		базовый словарный запас на иностранном языке;
		техника общения, ориентированная

		на потребителя
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Навыки:
приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов		
ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи		
Умения:		
подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;		
организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;		
выбирать, подготавливать ароматические вещества;		
взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;		
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;		
использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с		

		<p>учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p>
		<p>готовить сладкие соусы;</p>
		<p>хранить, использовать готовые виды теста;</p>
		<p>нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</p>
		<p>варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</p>
		<p>запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;</p>
		<p>жарить фрукты основным способом и на гриле;</p>
		<p>проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;</p>
		<p>взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</p>
		<p>готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;</p>
		<p>смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</p>
		<p>использовать и выпекать различные виды готового теста;</p>
		<p>определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;</p>
		<p>доводить до вкуса;</p>
		<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>
		<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь,</p>

		посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;
		охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,

		взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов;
		органолептические способы определения готовности;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;

		<p>требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p>
		<p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p>
		<p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления</p>

		холодных напитков разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
		отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;
		смешивать различные соки с другими ингредиентам;
		проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоем с другими ингредиентами;
		готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;
		готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;
		готовить лимонады;
		готовить холодные алкогольные напитки;
		готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;
		подготавливать пряности для напитков;
		определять степень готовности напитков;
		доводить их до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
		соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
		проверять качество готовых

		холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи холодных напитков;
		хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления холодных
		напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;
		органолептические способы определения готовности;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		правила, техника общения с потребителями;

		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Навыки:
приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков;		
ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи		
Умения:		
подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;		
организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;		
выбирать, подготавливать ароматические вещества;		
взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;		
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;		
использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента		
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;		

		заваривать чай;
		варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;
		готовить кофе на песке;
		обжаривать зерна кофе;
		варить какао, горячий шоколад;
		готовить горячие алкогольные напитки;
		подготавливать пряности для напитков;
		определять степень готовности напитков;
		доводить их до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
		соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
		Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих напитков;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		рассчитывать стоимость, вести

		расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;
		органолептические способы определения готовности;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для

		<p>подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>правила расчета с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>– техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Навыки:</p> <p>подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Умения:</p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с</p>

		инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;
		соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;
		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в
		соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		выбирать, подготавливать,

		<p>рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p>
		<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
		<p>организация работ в кондитерском цехе;</p>
		<p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>
		<p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>
		<p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p>
		<p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;</p>
		<p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и</p>

		дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для
		порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		правила оформления заявок на склад;
		виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Навыки:	
	приготовления и подготовки к использованию, хранения отделочных полуфабрикатов	
	Умения:	

		<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>
		<p>организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p>
		<p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</p>
		<p>взвешивать, измерять 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 продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p>
		<p>хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, по-</p>
		<p>сыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.</p>
		<p>выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</p>
		<p>готовить желе;</p>
		<p>хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки</p>

		и пр.;
		нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;
		варить сахарный сироп для промочки изделий;
		варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);
		уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;
		готовить жженный сахар;
		готовить посыпки;
		готовить помаду, глазури;
		готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;
		доводить до вкуса, требуемой консистенции;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;
		хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		организовывать хранение отделочных полуфабрикатов

		Знания:
		ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;
		виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
		характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;
		органолептические способы определения готовности;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства
		требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Навыки:
	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Умения:
	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требова-
	ний по безопасности продукции, товарного соседства;
	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:	

		подготавливать продукты;
		замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;
		подготавливать начинки, фарши;
		подготавливать отделочные полуфабрикаты;
		прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;
		проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;
		проводить оформление хлебобулочных изделий;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных

		изделий и хлеба
		рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;
		органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
		нормы, правила

		взаимозаменяемости продуктов;
		техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		базовый словарный запас на иностранном языке;
		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

		<p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <p>подготавливать продукты;</p> <p>готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <p>подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;</p> <p>проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности</p>
--	--	--

		выпеченных мучных кондитерских изделий;
		проводить оформление мучных кондитерских изделий;
		выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий
		рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,

		взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;
		органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий

		разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		базовый словарный запас на иностранном языке;
		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	<p>Навыки:</p> <p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции,</p>

		товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:
		подготавливать продукты;
		готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
		подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;
		проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;
		готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать (комплектовать) с

		<p>учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p>
		<p>соблюдать выход при порционировании;</p>
		<p>выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p>
		<p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p>
		<p>рассчитывать стоимость,</p>
		<p>владеть профессиональной терминологией;</p>
		<p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p>
		<p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p>
		<p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p>
		<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
		<p>методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;</p>
		<p>виды, назначение и правила</p>

		<p>безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;</p> <p>органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p>
<p>Приготовление блюд для детей различного возраста в детских консультациях, яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного</p>	<p>ПК 6.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления блюд для детей различного возраста в соответствии инструкции и</p>	<p>Навыки: подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного</p>

питания	регламента	сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		<p>Уметь: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>
		<p>Знания: Основы и значение питания детей грудного, раннего, дошкольного и школьного возраста; характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов, признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения; сроки хранения и реализации сырых продуктов, полуфабрикатов и приготовленных блюд;</p>
	ПК 6.2 Осуществлять приготовление, порционирование и раздачу блюд для детей различного возраста	<p>Навыки: Приготовления блюд для детей различного возраста, в т.ч. молочных смесей типа "В", рассыпчатых каш из различных круп; пюре, овощных блюд; салатов, винегретов.</p> <p>Варки мясных и куриных бульонов; супов. Приготовления различных видов пассеровок, соусов; суфле, тефтелей, гаше, котлет, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов; запеканок; горячих и холодных третьих блюд.</p>
		Уметь:

		<p>Приготавливать блюда для детей различного возраста, в т.ч. молочных смесей типа "В", рассыпчатых каш из различных круп; пюре, овощных блюд; салатов, винегретов.</p> <p>Варить мясные и куриные бульоны; супы. Приготавливать различные виды пассеровок, соусов; суфле, тефтелей, гаше, котлет, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов; запеканок; горячих и холодных третьих блюд. Замешивать дрожжевое и пресное тесто, выпекать из него хлебобулочные и кулинарные изделия. Порционировать и раздавать блюда в соответствии с возрастными нормами для детей грудного, раннего, дошкольного и школьного возраста.</p> <p>Знания: особенности кулинарной обработки продуктов для детского питания; основы технологии приготовления первых, вторых, третьих, холодных блюд и изделий из теста; параметры режима и продолжительность тепловой обработки продуктов, процессов варки, жарки, припускания, выпечки; нормы, соотношение и последовательность закладки сырья в используемое оборудование; способы порционирования блюд в соответствии с возрастом детей; правила пользования таблицей замены продуктов; устройство и принцип работы обслуживаемого механизированного, теплового, весоизмерительного, холодильного и другого оборудования, правила его эксплуатации и ухода за ним; санитарные правила содержания пищеблока; правила личной гигиены; способы предупреждения пищевых отравлений; правила раздачи пищи детям.</p>
Изготовление,	ПК 7.1 Составление	<p>Владеть навыками: Разработка меню /ассортимента</p>

<p>презентация и продажа хлебобулочных изделий</p>	<p>рецептуры хлебобулочных изделий</p>	<p>хлебобулочной продукции Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции Подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочной продукции Оценка имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции</p> <p>Умения: Обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции Производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции Готовить помощников пекаря к самостоятельной работе Осуществлять контроль деятельности помощников пекаря</p> <p>Знать: Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Требования к качеству, срокам, условиям хранения,</p>
--	--	---

		<p>порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства</p> <p>Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах</p>
	<p>ПК 7.2 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий</p>	<p>Навыки:</p> <p>Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции</p> <p>Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации</p> <p>Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий</p> <p>Умения:</p> <p>Применять приемы смешанной закваски</p> <p>Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для</p>

		<p>изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий</p>
	<p>ПК 7.3 Формовка хлебобулочных изделий</p>	<p>Знать: Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Способы организации питания, в том числе диетического Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов Виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты</p> <p>Навыки: Замешивание и формовка теста вручную Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании</p> <p>Умения: Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе Применять различные способы замесов Определять дефекты теста</p>

		<p>Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции</p> <p>Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе</p> <p>Знать:</p> <p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции</p> <p>Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса</p> <p>Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах</p>
	ПК 7.4 Выпечка хлебобулочных изделий	<p>Навыки:</p> <p>Выпечка несдобных хлебобулочных изделий</p>

		<p>Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий Выпечка праздничных тортов, сложных видов печения</p> <p>Умения: Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий Технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения</p> <p>Знания: Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства</p>
	<p>ПК 7.5 Презентация и продажа хлебобулочных изделий</p>	<p>Навыки: Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной</p>

		<p>продукции Презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу Продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям</p> <p>Уметь: Творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения Готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу Соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления Составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции Составлять портфолио на хлебобулочную продукцию Применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию</p> <p>Знания: Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о</p>
--	--	---

		<p>производстве хлебобулочной продукции</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции</p>
	<p>ПК 7.6 Соблюдение требований охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания</p>	<p>Навыки: Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции</p> <p>Умения: Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции</p> <p>Знания: Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</p>

4.3. Матрица компетенций выпускника

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

Часть ОПОП-П обязательная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудоу функции	Код и наименование трудоу функции
ВД по ФГОС СПО	ВД 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<i>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</i>	33.011	<i>В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</i>	<i>В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе</i>
		<i>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</i>	33.011	<i>В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</i>	<i>В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</i>
		<i>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к</i>	33.011	<i>В Приготовление блюд, напитков и</i>	<i>В/02.4 Приготовление, оформление и</i>

		<i>реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</i>		<i>кулинарных изделий</i>	<i>презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</i>
		<i>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</i>	<i>33.011</i>	<i>В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</i>	<i>В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</i>
<i>ВД 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>		<i>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в</i>	<i>33.011</i>	<i>В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</i>	<i>В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе</i>

		<i>соответствии с инструкциями и регламентами.</i>			
		<i>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</i>	<i>33.011</i>	<i>В</i> <i>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</i>	<i>В/02.4</i> <i>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</i>
		<i>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</i>	<i>33.011</i>	<i>В</i> <i>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</i>	<i>В/02.4</i> <i>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</i>
		<i>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</i>	<i>33.011</i>	<i>В</i> <i>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</i>	<i>В/02.4</i> <i>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</i>
		<i>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</i>	<i>33.011</i>	<i>В</i> <i>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</i>	<i>В/02.4</i> <i>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и</i>

		<i>реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</i>			<i>кулинарных изделий</i>
		<i>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</i>	<i>33.011</i>	<i>В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</i>	<i>В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</i>
		<i>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</i>	<i>33.011</i>	<i>В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</i>	<i>В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</i>

		<i>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</i>	33.011	<i>В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</i>	<i>В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</i>
ВД 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		<i>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</i>	33.011	<i>В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</i>	<i>В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе</i>
		<i>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок</i>	33.011	<i>В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</i>	<i>В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и</i>

		<i>разнообразного ассортимента.</i>			<i>кулинарных изделий</i>
		<i>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</i>	<i>33.011</i>	<i>В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</i>	<i>В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</i>
		<i>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</i>	<i>33.011</i>	<i>В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</i>	<i>В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</i>
		<i>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного</i>	<i>33.011</i>	<i>В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</i>	<i>В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</i>

		<i>ассортимента.</i>			
		<i>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</i>	<i>33.011</i>	<i>В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</i>	<i>В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</i>
	ВД 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<i>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</i>	<i>33.011</i>	<i>В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</i>	<i>В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе</i>
		<i>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и</i>	<i>33.011</i>	<i>В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</i>	<i>В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд,</i>

		<i>подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</i>			<i>напитков и кулинарных изделий</i>
		<i>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</i>	<i>33.011</i>	<i>В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</i>	<i>В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</i>
		<i>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</i>	<i>33.011</i>	<i>В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</i>	<i>В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</i>
		<i>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих</i>	<i>33.011</i>	<i>В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</i>	<i>В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</i>

		<i>напитков разнообразного ассортимента.</i>			
ВД 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<i>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</i>	<i>33.010</i>	<i>В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента</i>	<i>В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе</i>	
	<i>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</i>	<i>33.010</i>	<i>В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента</i>	<i>В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе</i>	
	<i>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое</i>	<i>33.010</i>	<i>В Изготовление теста, отделочных</i>	<i>В/02.4 Изготовление, оформление и презентация</i>	

		<i>оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</i>		<i>полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента</i>	<i>кондитерской и шоколадной продукции</i>
		<i>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</i>	<i>33.010</i>	<i>В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента</i>	<i>В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции</i>
		<i>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</i>	<i>33.010</i>	<i>В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного</i>	<i>В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции</i>

				<i>ассортимента</i>	
ВД по запросу работодателя	ВД 07 Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	<i>ПК 7.1 Составление рецептуры хлебобулочных изделий</i>	<i>33.014</i>	<i>В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий</i>	<i>В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий</i>
		<i>ПК 7.2 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий</i>	<i>33.014</i>	<i>В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий</i>	<i>В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий</i>
		<i>ПК 7.3 Формовка хлебобулочных изделий</i>	<i>33.014</i>	<i>В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий</i>	<i>В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий</i>
		<i>ПК 7.4 Выпечка хлебобулочных изделий</i>	<i>33.014</i>	<i>В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий</i>	<i>В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий</i>
		<i>ПК 7.5 Презентация и продажа хлебобулочных изделий</i>	<i>33.014</i>	<i>В Изготовление, презентация и продажа</i>	<i>В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий</i>

				<i>хлебобулочных изделий</i>	
		<i>ПК 7.6 Соблюдение требований охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания</i>	33.014	<i>В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий</i>	-

Часть ОПОП-П вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование квалификационного справочника	Наименование раздела	Должностные характеристики
ВД по запросу работодателя	ВД 06 Приготовление: блюд для детей различного возраста в детских консультациях, яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания	ПК 6.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления блюд для детей различного возраста в соответствии инструкции и регламента ПК 6.2 Осуществлять приготовление, порционирование и раздачу блюд для детей	ЕТКС, 2019 Выпуск № 51	Торговля и общественное питание	Приготовление: блюд для детей различного возраста в детских консультациях, яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания; молочных смесей типа "В", восстановленных адаптированных молочных смесей;

		различного возраста			<p>вязких, полувязких, протертых и рассыпчатых каш из различных круп; отварных, тушеных, запеченных, пюре и других овощных блюд; овощных, фруктовых, фруктово-овощных и мясо-овощных салатов, винегретов. Варка мясных и куриных бульонов; вегетарианских, пюреобразных, холодных и заправочных на костном бульоне супов. Приготовление различных видов пассеровок, томатных, сметанных, молочных и фруктовых соусов; суфле, тефтелей, гаше, котлет, гуляша</p>
--	--	---------------------	--	--	---

					<p>и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов; мозгов, гаше и других блюд из субпродуктов; запеканок из крупы; овощей с мясом, яйцом и творогом; молочных и яичных блюд; горячих и холодных напитков, фруктовых и овощных соков, компотов, киселей, морсов, муссов, желе и других третьих блюд. Замешивание дрожжевого и пресного теста, выпечки из него булочек, пирожков, оладьев, блинчиков, ватрушек, сухариков и других кулинарных изделий.</p> <p>Порционирование и раздача блюд в соответствии с</p>
--	--	--	--	--	--

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. зачет)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2 семестр	1 семестр	2 семестр	1 семестр	2 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	12	14	15	16	17	18
ООД.00	Общеобразовательный цикл		1476	581	1430	0	0	10	36	0	0	604	656	216	0	0	0
ООД.01	Русский язык	Э	78	28	72				6				78				
ООД.02	Литература	ДЗ	108	42	108							68	40				
ООД.03	Математика	Э	226	135	220				6			82	144				
ООДу.04	Иностранный язык	Э	144	54	138				6			70	74				
ООДу.05	Информатика	Э	144	54	138				6					144			
ООД.06	Физика	ДЗ	108	28	108							48	60				
ООДу.07	Химия	Э	144	50	138				6			50	94				
ООД.08	Биология	ДЗ	72	28	72							36	36				
ООД.09	История	Э	136	52	130				6			56	80				
ООД.10	Обществознание	ДЗ	72	28	72							58	14				
ООД.11	География	ДЗ	72	28	72									72			

ООД.12	Физическая культура	З/ДЗ	72	28	72							36	36				
ООД.13	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	68	26	68							68					
ИП	Индивидуальный проект	ДЗ	32		22			10				32					
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		608	168	560	0	0	42	6	324	284	0	192	62	266	18	70
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	54	22	48			6		32	22			40	14		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	56	22	50			6		32	24		56				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э	82	36	68			8	6	32	50		82				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	42	16	42					32	10				42		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	54	22	48			6		32	22		54				
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	40	16	40					32	8				40		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	46	16	46					32	14				46		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	26	62			6		68					68		
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	64	26	54			10		32	32			22	24	18	
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ	32	12	32						32						32
ОП.11	Эффективное поведение на рынке труда	ДЗ	32	12	32						32				32		
ОПц.12	Информационное обеспечение бизнес-процессов в общественном питании	ДЗ	38	14	38						38						38

П.00	Профессиональный цикл		1968	1748	840	900	0	150	78	1968	0	0	24	326	606	586	426
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		350	230	158	144	0	30	18	350	0	0	24	326	0	0	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	66	34	54			12		66			24	42			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	128	40	104			18	6	128				128			
УП.01	Учебная практика		36	36		36				36				36			
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	108	108		108				108				108			
ПА	Экзамен по модулю	Э	12	12					12	12				12			
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		388	272	160	180	0	30	18	388	0	0	0	0	388	0	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд,	ДЗ	66	34	54			12		66					66		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	130	58	106			18	6	130					130		
УП.02	Учебная практика	ДЗ	36	36		36				36					36		
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	144	144		144				144					144		
ПА	Экзамен по модулю	Э	12	12					12	12					12		

МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	142	66	118			18	6	142							142
УП.05	Учебная практика		36	36		36				36							36
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	180	180		180				180							180
ПА	Экзамен по модулю	Э	12	12					12	12							12
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок		340	280	100	216	0	0	24	12	328	0	0	0	0	0	340
ПМ.06	Приготовление: блюд для детей различного возраста в детских консультациях, яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания		170	140	50	108	0	0	12	6	164	0	0	0	0	0	170
МДК.06.01	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий для детей различного возраста	Э	56	32	50				6	56							56
УП.06	Учебная практика		36	36		36				36							36
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	72	72		72				72							72
ПА	Экзамен по модулю	Э	6	6					6	6							6
ПМ.07	Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий		170	140	50	108	0	0	12	6	164	0	0	0	0	0	170
МДК.07.01	Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента	Э	56	32	50				6	56							56
УП.07	Учебная практика		36	36		36				36							36
ПП.07	Производственная практика	ДЗ	72	72		72				72							72
ПА	Экзамен по модулю	Э	6	6					6	6							6
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		36							36							36
Итого:			4428	1767	2930	1116	0	202	144	2340	612	604	872	604	872	604	872

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория	Обоснование
1	ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	22	ПОП-П	Часы вариативной части направлены на детализацию и углубленное изучение правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; возможных источников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции
2	ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров	24	ПОП-П	Часы вариативной части направлены на формирование умений проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП
3	ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места	50	ПОП-П	Часы вариативной части направлены на формирование умений организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты

4	ОП 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	10	ПОП-П	Часы вариативной части направлены на формирование умений проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях
5	ОП 05 Основы калькуляции и учета	22	ПОП-П	Часы вариативной части направлены на формирование умений составлять товарный отчет за день; определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; составлять план меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико- технологическими картами; рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки
6	ОП 06 Охрана труда	8	ПОП-П	Часы вариативной части направлены на детализацию и углубленное изучение законов и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организаций отрасли Туризма и сферы услуг; фактических или потенциальных последствий собственной деятельности (или бездействия) и их влияния на уровень безопасности труда
7	ОП 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	14	ПОП-П	Часы вариативной части направлены на формирование умений понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные

				темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
8	ОП 09 Физическая культура	32	ПОП-П	Часы вариативной части направлены на формирование умений 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
9	ОП 10 Основы предпринимательской деятельности	32	ПОП-П	Дисциплина введена с целью формирования умений составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
10	ОП 11 Эффективное поведение на рынке труда	32	ПОП-П	Дисциплина введена с целью формирования качеств личности, способствующих оптимальной адаптации в коллективе и взаимодействию с потенциальным работодателем; карьерному росту, а также для формирования навыков и способов определения целей поиска работы, осуществления телефонных звонков и визитов к работодателю с целью трудоустройства,

				составления профессионального резюме, поискового письма, объявления о поиске работы и др. документов, прохождения испытаний при приеме на работу, осуществление поиска работы с помощью сети Интернет и другое/ с целью коррекции нарушений развития и социальной адаптации обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
11	ОПц 12 Информационное обеспечение бизнес-процессов в общественном питании	38	ЦОМ	ЦОМ введен по запросу отраслевого предприятия ОО «Комбинат школьного питания «Огонек» с целью формирования у студентов теоретических знаний и практических навыков необходимых для проведения научной работы и реализации инновационных проектов с использованием современных компьютерных средств; компетенций в сфере компьютерных технологий в инновационной деятельности
12	ПМ 06 Приготовление блюд для детей различного возраста в детских консультациях, яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания	164	работодатель	Профессиональный модуль введен по запросу отраслевого предприятия АО «Комбинат школьного питания «Огонек» с целью закрытия кадровой потребности в части освоения вида деятельности: Приготовление блюд для детей различного возраста в детских консультациях, яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания и выполнения работ по профессии 36677 Повар детского питания
13	ПМ 07 Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	164	работодатель	Профессиональный модуль введен по запросу отраслевого предприятия АО «Комбинат школьного питания «Огонек» с целью закрытия кадровой потребности в части освоения вида деятельности: Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий и выполнения работ по профессии 16472 Пекарь
Итого		612		

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

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	Разработка меню /ассортимента хлебобулочной продукции	УП 07 Учебная практика ПП 07 Производственная практика	6 6	6	Комната бригадира	Дгебуадзе Евгений Владимирович
2	Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции	УП 07 Учебная практика ПП 07 Производственная практика	6 6	6	Кондитерский цех	Башкатова Галина Александровна
3	Подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству	УП 07 Учебная практика ПП 07 Производственная практика	6 6	6	Кондитерский цех	Дгебуадзе Евгений Владимирович
4	Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочной продукции	УП 07 Учебная практика ПП 07 Производственная практика	6 12	6	Кондитерский цех	Башкатова Галина Александровна
5	Оценка имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации	УП 07 Учебная практика ПП 07 Производственная практика	6 6	6	Кондитерский цех	Башкатова Галина Александровна

6	Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции	УП 07 Учебная практика ПП 07 Производственная практика	6 12	6	Кондитерский цех	Дгебуадзе Евгений Владимирович
7	Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	ПП 07 Производственная практика	6	6	Кондитерский цех	Дгебуадзе Евгений Владимирович
8	Замешивание и формовка теста вручную	ПП 07 Производственная практика	6	6	Кондитерский цех	Башкатова Галина Александровна
9	Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании	ПП 07 Производственная практика	6	6	Кондитерский цех	Башкатова Галина Александровна
10	Презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу Продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям	ПП 07 Производственная практика	6	6	Кондитерский цех	Башкатова Галина Александровна
11	Приготовления блюд для детей различного возраста, в т.ч. молочных смесей типа "В", рассыпчатых каш из различных круп; пюре, овощных блюд.	УП 06 Учебная практика ПП 06 Производственная практика	6 6	6	Столовая «Огонек»	КШП Кожевникова Светлана Александровна
12	Приготовления блюд для детей различного возраста,	УП 06 Учебная практика ПП 06 Производственная практика	6	6	Столовая «Огонек»	КШП Кожевникова Светлана

	салатов, винегретов.		18			Александровна
13	Варки мясных и куриных бульонов; супов.	УП 06 Учебная практика ПП 06 Производственная практика	6 12	6	Столовая «Огонек»	КШП Шартдинова Оксана Владимировна
14	Приготовления различных видов пассеровок, соусов.	УП 06 Учебная практика ПП 06 Производственная практика	6 18	6	Столовая «Огонек»	КШП Кожевникова Светлана Александровна
15	Приготовления различных видов суфле, тефтелей, гаше, котлет, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов.	УП 06 Учебная практика ПП 06 Производственная практика	6 12	6	Мясной цех	Шартдинова Оксана Владимировна
16	Приготовления запеканок; горячих и холодных третьих блюд.	УП 06 Учебная практика ПП 06 Производственная практика	6 6	6	Столовая «Огонек»	КШП Кожевникова Светлана Александровна

5.4. Календарный учебный график

курс	сентябрь		ПН		октябрь		ПН		ноябрь			декабрь			ПН		январь		ПН		февраль		ПН		март		ПН		апрель		ПН		май		июнь		ПН		июль		август		Всего, ак.час															
	Порядковые номера недель учебного года																																																									
	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	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42		43	44	45	46	47	48	49	50	51	52					
1	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	1476		
2	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	1476	
3	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	1476		

36 учение по модулям и дисциплин 36 практика 36 государственная итоговая аттестация
к каникулы к промежуточная аттестация

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		нед.	
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.		
1 курс	40	1440	17	612	23	828	1	36	-	-	1	36	-	-	-	-	-	-	-	-	11	1476
2 курс	31	1116	13	468	18	648	1	36	-	-	1	36	9	324	4	144	5	180	-	-	11	1476
3 курс	16	576	6	216	10	360	2	72	1	36	1	36	22	792	10	360	12	432	1	36	11	1476
Всего	87	3132	36	1296	51	1836	4	144	1	36	3	108	31	1116	14	504	17	612	1	36	33	4428

Обозначения и сокращения:

36

учение по модулям и дисциплине

36

практика

36

государственная итоговая аттестация

к

каникулы

36

промежуточная аттестация

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

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

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах АО «Комбинат школьного питания «Огонек», при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики;

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

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

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) АО «Комбинат школьного питания «Огонек» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме:
демонстрационный экзамен

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

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; товароведения

продовольственных товаров;

технологии кулинарного и кондитерского производства;

иностранный язык в профессиональной деятельности;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

технического оснащения и организации рабочего места.

Зоны по видам работ:

- Зона поварского дела;
- Зона кондитерского дела;
- Зона физиологии питания и нутрициологии;
- Зона информационного обеспечения профессиональной деятельности;
- Зона химии и биохимических процессов в пищевом производстве;

Спортивный комплекс

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;
- актовый зал.

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии

ЭК 01 Основы финансовой грамотности

ОП 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

ОП 10 Основы предпринимательской деятельности

ОПц 12 Информационное обеспечение бизнес-процессов в общественном питании

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки на АО «Комбинат школьного питания «Огонек», а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 %.

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

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Башкатова Галина Александровна	АО КШП «Огонек»	Старший повар	8 лет
2	Кожевникова Светлана Александровна	АО КШП «Огонек»	Старший повар, бригадир	15 лет
3	Дгебуладзе Евгений Владимирович	АО КШП «Огонек»	Заведующий производством	23 года

4	Шартдинова Оксана Владимировна	ООО «ОМК»	Начальник отдела вакуумной упаковки	15 лет
---	--------------------------------------	-----------	--	--------

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

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

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет *73550 рублей*.

Рабочая программа дисциплины

«ООД.01Русский язык»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	3
1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>4</i>
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>5</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>6</i>
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	12
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>12</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>12</i>

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ООД.01 Русский язык»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ООД.01 Русский язык»: сформировать у обучающихся знания и умения в области языка, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

Дисциплина «ООД.01 Русский язык» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности;
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке Российской Федерации, проявлять толерантность в рабочем коллективе;	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений;
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной	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

	деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	направленности
--	---	----------------

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	42	-
Практические занятия	30	28
<i>Курсовая работа (проект)</i>	Не предусмотрено	
Самостоятельная работа		
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	
Всего	78	28

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, прикладной модуль	Объем ак.ч./в том числе в форме практической подготовки, ак.ч.	Коды компетенций, формируемых которыми способствует элемент программы
Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры		8/1	
Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе	Содержание	3	ОК 04, 05, 09.
	Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небиологическая система знаков. Язык и мышление.	1	
	Языковая и речевая компетенция. Социальная природа языка. Этапы культурного развития языка.	1	
	Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.	1	
	Практическое занятие № 1 Основные функции языка и формы их реализации в современном обществе.	1	
Тема 1.2. Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики	Содержание	2	ОК 04, 05.
	Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики.	1	
	Заемствования из различных языков профессиональных слов. Этапы освоения заимствованных слов. Правописание и произношение заимствованных слов.	1	
	Практическое занятие №2 Заимствованные слова в профессиональной лексике.	1	
Тема 1.3. Язык как система знаков	Содержание	3/1	ОК 04, 05.
	Язык как система знаков. Структура языкового знака. Слово и его значение. Лексическое и грамматическое значение слова.	1	
	Уровни языковой системы и единицы этих уровней. Принципы выделения частей речи в русском языке.	1	

	Уровни языковой системы и единицы этих уровней. Принципы выделения частей речи в русском языке.	1	
	Практическое занятие №3 Принципы русской орфографии. Орфографический анализ профессиональных слов.	1/1	
Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография		32/27	
Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия	Содержание	2/1	ОК 04, 05, 09.
	Фонетика и орфоэпия. Соотношение звука и фонемы, звука и буквы. Чередования звуков: позиционные и исторические. Основные виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические).	1	
	Орфоэпия и орфоэпические нормы. Фонетика и орфоэпия профессиональных слов.	1	
	Практическое занятие №4 Составление орфоэпического словарика профессиональных слов.	1/1	
Тема 2.2. Морфемика и словообразование	Содержание	2/1	ОК 04, 05.
	Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные. Словообразование. Морфологические способы словообразования. Неморфологические способы словообразования.	1	
	Словообразование и формообразование профессиональных слов.	1	
	Практическое занятие №5 Определение способов образования слов в профессиональных текстах.	1/1	
Тема 2.3. Имя существительное как часть речи.	Содержание	2/2	ОК 04, 05, 09.
	Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные.	1	
	Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж. Склонение имен существительных.	1	
	Практическое занятие № 6 Правописание имён существительных.	1/1	
	Практическая работа №7 Употребление имён существительных в профессиональных текстах.	1/1	
Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи	Содержание	2/2	ОК 04, 05.
	Лексико-грамматические разряды прилагательных. Разряды прилагательных: качественные, относительные, притяжательные.	1	
	Грамматические категории имени прилагательного: род, число, падеж.	1	
	Практическое занятие № 8 Правописание имён прилагательных.	1/1	

	Практическая работа № 9 Употребление имён прилагательных в профессиональных текстах.	1/1	
Тема 2.5. Имя числительное как часть речи.	Содержание	2/2	ОК 04, 05, 09.
	Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных.	1	
	Использование имён числительных в профессиональной деятельности.	1	
	Практическое занятие №10 Правописание числительных.	1/1	
	Практическая работа № 11 Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности.	1/1	
Тема 2.6. Местоимение как часть речи.	Содержание	2/2	ОК 04, 05.
	Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные	1	
	Дефисное написание местоимений. Употребление местоимений в текстах на базовые профессиональные темы.	1	
	Практическое занятие №12. Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ.	1/1	
	Практическая работа № 13 Слитное и дефисное написание местоимений.	1/1	
Тема 2.7. Глагол как часть речи.	Содержание	1/1	ОК 04, 05
	Система грамматических категорий глагола (вид, переходность, залог, наклонение, время, лицо, число, род). Употребление форм глагола в текстах на профессиональные темы.	1	
	Практическое занятие №14 Правописание окончаний и суффиксов глаголов.	1/1	
Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола	Содержание	2/3	ОК 04, 05.
	Действительные и страдательные причастия и способы их образования.	1	
	Краткие и полные формы причастий.	1	
	Практическое занятие №15 Правописание суффиксов и окончаний причастий.	1/1	
	Практическая работа № 16 Образование и правописание деепричастий.	1/1	
	Практическая работа № 17 Составление профессионального текста с использованием причастий и деепричастий.	1/1	
Тема 2.9. Наречие как	Содержание	2/3	ОК 04, 05.

часть речи. Служебные части речи.	Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции. Разряды наречий по семантике и способам образования, местоименные наречия. Степени сравнения качественных наречий. Употребление наречий в текстах на профессиональные темы.	1	
	Употребление служебных частей речи в текстах на профессиональные темы.	1	
	Практическое занятие №18 Написание наречий и соотносимых с ними других частей речи (знаменательных и служебных). Слова категории состояния.	1/1	
	Практическая работа №19 Правописание производных предлогов и союзов.	1/1	
	Практическая работа № 20 Правописание частиц. Правописание частицы НЕ с разными частями речи в профессиональных текстах.	1/1	
Тема 3.1. Основные единицы синтаксиса	Содержание	3/2	ОК 04, 05, 09.
	Словосочетание. Сочинительная и подчинительная связь. Виды связи слов в словосочетании: согласование, управление, примыкание. Простое предложение.	1	
	Односоставное и двусоставное предложения. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Согласование сказуемого с подлежащим.	1	
	Неполные предложения. Распространенные и нераспространенные предложения	1	
	Практическая работа № 21 Синтаксический анализ словосочетаний в профессиональных текстах.	1/1	
	Практическая работа № 22 Синтаксический анализ простого предложения в текстах профессиональной тематики.	1/1	
Тема 3.2 Второстепенные члены предложения.	Содержание	5/2	ОК 04, 05.
	Предложения с обособленными членами. Общие условия обособления (позиция, степень распространенности и др.). Условия обособления определений, приложений, обстоятельств.	1	
	Осложненные предложения.	1	
	Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения.	1	
	Предложения с обособленными членами. Общие условия обособления (позиция, степень распространенности и др.). Условия обособления	1	

	определений, приложений, обстоятельств.		
	Поясняющие и уточняющие члены как особый вид обособленных членов.	1	
	Практическая работа № 23 Знаки препинания при вводных словах и предложениях, вставных конструкциях, при обращении в текстах профессиональной направленности.	1/1	
	Практическая работа № 24 Простое осложнённое предложение в текстах профессиональной направленности.	1/1	
Тема 3.3. Сложное предложение	Содержание	3/4	ОК 04, 05, 09.
	Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные).	1	
	Сложносочинённое предложение. Сложноподчиненное предложение. Типы придаточных предложений	1	
	Бессоюзные сложные предложения. Предложения с прямой и косвенной речью как способ передачи чужой речи.	1	
	Практическое занятие №25 Знаки препинания в сложносочиненных предложениях.	1/1	
	Практическая работа № 26 Знаки препинания в сложноподчиненных предложениях.	1/1	
	Практическая работа № 27 Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях.	1/1	
	Практическая работа № 28 Сложное предложение в профессиональной деятельности.	1/1	
Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации	Содержание	2	ОК 04, 05.
	Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический).	1	
	Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет.	1	
Тема 4.2. Деловой стиль Научный стиль	Содержание	2/2	
	Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности	1	
	Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и	1	

	терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические)		
	Практическая работа № 29 Терминология и профессиональная лексика	1/1	
	Практическая работа № 30. Виды документов в конкретной специальности	1/1	
Консультация		2	
Экзамен		6	
Всего		78	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет общеобразовательных дисциплин, оснащенный, в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Антонова Е.С. Русский язык: учеб. для учреждений нач. и сред. проф. образования. - М.: Академия, 2016

Голубева А. В. Русский язык и культура речи: практикум: учеб. пособие. – М.: Юрайт, 2017

3.2.2. Дополнительные источники

Русский язык: Культура письменной речи [Электронный ресурс]: [сайт]. – Электрон. дан. – Режим доступа: <http://grammar.ru/>

Основные правила грамматики русского языка [Электронный ресурс]: [сайт]. – Электрон. дан. – Режим доступа: http://www.ipmce.su/~lib/osn_prav.html

Урок. Русский язык для школьников и преподавателей [Электронный ресурс]: [сайт]. – Электрон. дан. – Режим доступа: <http://urok.hut.ru/>

Тесты по русскому языку [Электронный ресурс]: [сайт]. – Электрон. дан. – Режим доступа: <http://likbez.spb.ru/tests/>

Тесты по пунктуации [Электронный ресурс]: [сайт]. – Электрон. дан. – Режим доступа: <http://repetitor.lc.ru/onliiie/disp.asp?2>

Русские словари. Служба русского языка [Электронный ресурс]: [сайт]. – Электрон. дан. – Режим доступа: <http://www.slovari.ru/lang/ru/>

Русский язык. Учебники 10-11 класс. [Электронный ресурс]: [сайт]. – Электрон. дан. – Режим доступа: <http://vklasse.org/10-klass/uchebniki/obschestvoznanie/In-bogolyubov-2014/stranitsa-1>, свободный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p> <p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p> <p>современные средства и устройства информации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p> <p>Умеет: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p>	<p>демонстрирует знания психологических основ деятельности коллектива, психологические особенности личности.</p> <p>демонстрирует знания грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке.</p> <p>демонстрирует знания порядка их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p> <p>Умеет: демонстрирует умения организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</p> <p>демонстрирует умения грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</p> <p>демонстрирует умения применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

использовать современное программное обеспечение	современное программное обеспечение	
--	-------------------------------------	--

Рабочая программа дисциплины

«ООД.02 ЛИТЕРАТУРА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	3
1. Общая характеристика.....	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	6
2.2. Содержание дисциплины.....	7
2.3. Курсовой проект (работа).....	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	33
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	33
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	33
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	34

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ООД.02 Литература»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ООД.02 Литература»: формирование культуры читательского восприятия и понимания литературных текстов, читательской самостоятельности и речевых компетенции.

Дисциплина «ООД.02 Литература» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия, определять необходимые ресурсы, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника.);	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и

<p>выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска; Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</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>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; определять источники финансирования</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты</p>
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности;</p>
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке Российской Федерации, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</p>	<p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений;</p>
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на</p>	<p>понимать и описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного</p>

основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		поведения и последствия его нарушения;
ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	108	42
<i>Курсовая работа (проект)</i>	Не предусмотрено	
Самостоятельная работа		
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	
Всего	108	42

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, прикладной модуль	Объем ак.ч/в том числе в форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Введение	Содержание	2/2	
	Специфика литературы как вида искусства и её место в жизни человека Связь литературы с другими видами искусств.	1/1	ОК 02,04,05,06
	Анализ высказываний писателей о мастерстве; групповая работа с информационными ресурсами: поиск информации о мастерах своего дела (в избранной профессии), подготовка сообщений. Участие в дискуссии «Что значит быть мастером своего дела?»	1/1	
Раздел 1 Вопрос русской литературы второй половины XIX века: как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?		27/8	
Тема 1.1. Драматургия А.Н. Островского в театре. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского (1823— 1886).	Содержание		ОК01, 02,03,04,05,06,09
	Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. Город Калинов и его жители. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского.	1	
	Семинар по драме А.Н.Островского» Гроза»	1	
	В том числе практических занятий Практическая работа №1 подготовка информационной заметки о положении женщины мещанского сословия в обществе в середине 19 века (воспитание, доступ к образованию, работе, социальные роли и др.) в связи с судьбой героини пьесы Катерины («Гроза») (или Ларисы из «Бесприданницы»).	1/1	
Тема 1.2. Илья Ильич Обломов как вневременной тип и одна из граней	Содержание		ОК01, 02,03,04,05,06,09
	А.И. Гончаров роман «Обломов». Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова,	1	

национального характера	«обломовщина» как имя нарицательное. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас		
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа №2 Работа с избранными эпизодами из романа (чтение и обсуждение).	1	
	Практическая работа №3 «Портрет Ильи Ильича Обломова в интерьере» по описанию в романе и своим впечатлениям, (реализация на выбор ученика: текстовое /цитатное описание.	1	
	Практическая работа №4 Подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью.	1/1	
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа №5: «Обломов на службе»: работа с избранными эпизодами гл.5 ч.1. романа «Обломов». Написание текста в духе «ожидания / реальность» о том, как вы себе представляли обучение по профессии и каким оно оказалось на деле, а также какие заблуждения или стереотипы могут быть у людей, незнакомых с вашей будущей профессией изнутри, и какова она в реальности (каждый 2-4 предложения) с использованием противительных синтаксической конструкций (по аналогии с избранным эпизодом).	1/1	
	Работа с инфоресурсами. поиск информации по теме «правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии»; подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью.	1/1	
Участие в дискуссии «Как люди моей профессии меняют мир к лучшему?»	1/1		
Тема 1.3. Новый герой, «отрицающий всё», в романе И. С. Тургенева (1818 — 1883) «Отцы и дети».	Содержание Творческая история, смысл названия. «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Понятие антитезы на примере противопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича	1	ОК01, 02,03,04,05,06,09

	Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики. Нигилизм и нигилисты.		
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа № 6 Работа с избранными эпизодами романа.	1	
Тема 1.4. Люди и реальность в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина (1826—1889): русская жизнь в иносказаниях	Содержание		ОК01, 02,03,04,05,06,09
	Авторский замысел и своеобразие жанра литературной сказки. Сходство и различие сказок М.Е. Салтыкова-Щедрина и русских народных сказок. Художественные средства: иносказание, гротеск, гиперболла, ирония, сатира. Эзопов язык	1	
Тема 1.5. Человек и его выбор в кризисной ситуации в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание» (1866)	Содержание		ОК01, 02,03,04,05,06,09
	Роман «Преступление и наказание»: образ главного героя. Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению. Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова.	1	
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа №7 Работа избранными эпизодами из романа «Преступление и наказание» (чтение и обсуждение). Работа в малых группах (задания по выбору): подготовка материала о биографии Ф.М. Достоевского в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. оговоренном учителем формате и соотнесите факты личной биографии с художественным творчеством писателя; работа с информационными ресурсами и картами, подготовка иллюстраций с вероятным маршрутом экскурсии по местам Петербурга, упомянутым в романе, и комментариев; написание текста-исследования «Почему Раскольников убивает?» (В. Набоков) или текста-опровержения теории Раскольникова.	1	
Тема 1.6. Человек в поиске правды и любви: «любовь – это деятельное желание добра другому...» – в творчестве Л. Н. Толстого (1828— 1910).	Содержание		ОК01, 02,03,04,05,06,09
	Роман-эпопея «Война и мир» (1869) (обзорно): история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей.	1	
	Семинар по роману Л.Н.Толстого »Война и мир»	1	
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа№8 Работа с избранными эпизодами из» Севастопольских рассказов» и рассказа «Люцерн»Л.Н.Толстого	1	

	Подготовка материала о биографии Л.Н.Толстого в виде ленты времени или презентации.		
	Практическая работа №9 Написание рецензии на экранизации романа «Война и мир».	1	
Тема 1.7 Крестьянство как собирательный герой поэзии Н.А. Некрасова	Содержание		ОК01, 02,03,04,05,06,09
	Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Своеобразие решения образа и музыки и темы поэта и поэзии. Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно).	1	
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа № 10 Тема труда в поэзии Н.А.Некрасова	1/1	
Тема 1.8. Человек и мир в зеркале поэзии. Ф.И. Тютчев и А.А. Фет	Содержание		ОК01, 02,03,04,05,06,09
	Основные темы и художественное своеобразие лирики Ф.И.Тютчева, А.А.Фета. Для чтения и изучения: Ф.И. Тютчев: «Наш век», «Silentium», «Не то, что мните вы, природа...» «О, как убийственно мы любим...», «Фонтан», «Чему бы жизнь нас не учила...», «Осенний вечер», «Не рассуждай, не хлопочи...». Для чтения и изучения: А.А. Фет. «Целый мир от красоты», «Кому венец, богине ль красоты...», «Поэтам», «Как беден наш язык», «Шепот, робкое дыханье...»	1	
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа №11 чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов и подбор иллюстративного материала.	1	
Тема 1.9. Проблема ответственности человека за свою судьбу и судьбы близких ему людей в рассказах А.П. Чехова (1860—1904)	Содержание		ОК01, 02,03,04,05,06,09
	Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм. Пьеса «Вишнёвый сад» (1903). Новаторство Чехова-драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей, акцент на внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок.	1	
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа №12 Написание речи в защиту одной из позиций, высказанных в «Рассказе старшего садовника» или написание рецензии на экранизацию «Вишневого сада».	1	
	«Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в профессии/ специальности. Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве. Знакомство с	1/1	

	<p>профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными профессиональной деятельности.</p> <p>Организация виртуальной выставки профессиональных журналов, посвященных разным профессиям; создание устного высказывания-рассуждения «Зачем нужно регулярно просматривать специализированный журнал ...»</p>	1/1	
<p>Раздел 2. «Человек в поиске прекрасного»: Русская литература рубежа XX веков в контексте социокультурных процессов эпохи.</p>		17/4	
<p>Тема 2.1. Мотивы лирики и прозы И. А. Бунина</p>	<p>Содержание</p> <p>Иван Алексеевич Бунин (1870–1953). Факты биографии. Первый русский писатель – лауреат Нобелевской премии по литературе. Философичность, психологизм и лиризм поэзии Бунина. Рассказ «Господин из Сан-Франциско».</p>	1/1	<p>ОК01, 02,03,04,05,06,09</p>
	<p>В том числе практических занятий</p>		
	<p>Практическая работа № 13 Психологизм бунинской прозы. Пейзаж. Особенности языка: «живопись» словом, детали-символы, сочетание различных пластов лексики.</p>	1	
<p>Тема 2.2 Традиции русской классики в творчестве А. И. Куприна</p>	<p>Содержание</p> <p>Александр Иванович Куприн (1870–1938) Сведения из биографии. Рассказ «Гранатовый браслет». Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Трагическая история любви Желткова.</p>	1/1	<p>ОК01, 02,03,04,05,06,09</p>
	<p>В том числе практических занятий</p>		
	<p>Практическая работа №14 Особенности поэтики повести» А.И.Куприна» Гранатовый браслет»</p>	1	
<p>Тема 2.3. Герои М. Горького в поисках смысла жизни</p>	<p>Содержание</p> <p>Максим Горький (1868–1936). Сведения из биографии (актуализация и обобщение ранее изученного). Романтизм ранних рассказов Горького. «На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы.</p>	1/1	<p>ОК01, 02,03,04,05,06,09</p>
	<p>В том числе практических занятий</p>		
	<p>Практическая работа №15 Спор о человеке. «Три правды» в пьесе: в чем отличие? Неоднозначность авторской позиции.</p>	1	
<p>Тема 2.4 Серебряный век:</p>	<p>Содержание</p>		<p>ОК01,</p>

общая характеристика и основные представители	От реализма – к модернизму Серебряный век: происхождение и смысл определения. Серебряный век как культурно-историческая эпоха.	1	02,03,04,05,06,09
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа № 16. Чтение и анализ стихотворений поэтов Серебряного века.	1	
Консультация		1	
Тема 2.5А. Блок. Лирика. Поэма «Двенадцать»	Содержание		ОК01, 02,03,04,05,06,09
	Александр Александрович Блок (1880–1921). Сведения из биографии поэта. Ранние стихи: мистицизм, идеал мировой гармонии. Поэма «Двенадцать». Проблематика, сюжет и композиция. «Рождение будущего в пожаре и крови»: образ революции.	1	
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа №17 Музыкальность, экспрессивность как художественная особенность поэтической речи Блока. Песни и романсы на стихи поэта.	1	
Тема 2.6 Поэтическое новаторство В. Маяковского	Содержание		ОК01, 02,03,04,05,06,09
	Владимир Маяковский. Сведения из биографии. Ранняя лирика поэта. Тема поэта и поэзии. Сатира Маяковского. Поэтическое новаторство Маяковского	1	
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа № 18 Чтение и анализ стихотворений В.Маяковского.	1	
Тема 2.7 Драматизм судьбы поэта С. А. Есенин	Содержание		ОК01, 02,03,04,05,06,09
	Сергей Александрович Есенин (1895–1925) Сведения из биографии. Чувство Родины – основное в творчестве Есенина. Образ родной деревни, ее судьба в ранней и поздней лирике поэта .	1	
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа № 19 Работа с поэтическими произведениями С. Есенина–выразительное чтение, исполнение, составление визуальных и музыкальных композиций.	1	
	Практическая работа № 20 Создание рекомендательного списка книг для человека избранной профессии	1/1	
Консультация		1	

Раздел 3 «Человек перед лицом эпохальных потрясений»: Русская литература 20-40-х годов XX века		20 \ 8	
Тема 3.1 Исповедальность лирики М. И. Цветаевой	<p>Содержание</p> <p>Марина Ивановна Цветаева (1892–1941) Сведения из биографии. Основные темы творчества: тема поэта; тема тоски по родине, бесприютности; тема жизни и смерти; тема любви. Исповедальность поэзии Цветаевой. Необычность образа лирического героя.</p> <p>В том числе практических занятий</p> <p>Практическая работа № 21 Чтение и анализ стихотворений М.Цветаевой.</p>	1	ОК01, 02,03,04,05,06,09
Тема 3.2 Андрей Платонов. «Усомнившийся Макар»	<p>Содержание</p> <p>Андрей Платонов (Андрей Платонович Климентов) (1899–1951) Сведения из биографии. Повесть «Усомнившийся Макар». Повесть как акт гражданского мужества писателя.</p> <p>В том числе практических занятий</p> <p>Практическая работа № 22 Лингвистический анализ фрагментов повести с целью наблюдения над стилем и языком А. Платонова.</p>	1/1	ОК01, 02,03,04,05,06,09
Тема 3.3 Вечные темы в поэзии А. А. Ахматовой	<p>Содержание</p> <p>Анна Андреевна Ахматова (1889–1966) Сведения из биографии. Основные темы лирики Ахматовой. «Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью...», «Смятение», «Под крышей промерзшей пустого жилья. Поэма «Реквием». Трагический пафос произведения. Жанр и композиция поэмы. Смысл названия.</p> <p>В том числе практических занятий</p> <p>Практическая работа № 23 Тема исторической памяти в поэме А.Ахматовой «Реквием».</p> <p>Резюме как описание способностей человека, которые делают его конкурентоспособным на рынке труда.</p> <p>Составление резюме писателя.</p>	1/1	ОК01, 02,03,04,05,06,09

Тема 3.4 «Изгнанник, избранник»: М. А. Булгаков	Содержание		ОК01, 02,03,04,05,06,09
	Михаил Афанасьевич Булгаков (1891–1940) «Изгнанник, избранник»: сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Роман «Мастер и Маргарита». История создания и издания романа.	1	
	Семинар по роману М.А.Булгакова «Мастер и Маргарита»	1	
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа № 24. Жанр и композиция романа» Мастер и Маргарита» Реальность и фантастика.	1	
	Практическая работа №25 Сатира в романе М.А.Булгакова»Мастер и Маргарита».	1	
Тема 3.5 М. А. Шолохов. Роман-эпопея «Тихий Дон»	Содержание		ОК01, 02,03,04,05,06,09
	Михаил Александрович Шолохов (1905–1984) Сведения из биографии. Роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы). История создания. Смысл названия. Жанр произведения. Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии. Семья Мелеховых. Образ Григория Мелехова.	1/1	
	Семинар по роману М.А.Шолохова «Тихий Дон».	1	
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа № 26 Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии: работа над созданием образа героя.	1	
	Консультация	1	
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа № 27 Роль поэзии в жизни человека любой профессии.	1/1	
	Участие в деловой игре «В издательстве», в процессе которой составляется мини-сборник стихов поэтов для определенной аудитории – своих сверстников, людей «своей» профессии	1/1	
	Написание аннотации к составленному сборнику.	1/1	
Раздел 4 «Поэт и мир»: Литературный процесс в России 40-х – середины		52	

50-х годов XX века			
Тема 4.1 «Дойти до самой сути»: Б. Пастернак. И Тема 4.2 Исповедальность лирики А. Г. Твардовского	Содержание		
	Борис Леонидович Пастернак (1890–1960) Сведения из биографии. Лауреат Нобелевской премии по литературе.	1	ОК01, 02,03,04,05,06,09
	Тема поэтического творчества, стремление к простоте. Судьба творца в поэзии. Определение поэзии», «Про эти стихи», «Во всем мне хочется дойти до самой сути...», «Гамлет», «Зимняя ночь».	1/1	
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа №28 Анализ стихов Б. Пастернака, посвященных ведущим темам в лирике поэта: творчество, любовь, человек, время, природа и др. работа над характеристикой лирического героя, особенностями поэтики (философская глубина.	1	
	Александр Трифонович Твардовский (1910–1970) Сведения из биографии.	1/1	
	Тема памяти, тема войны в лирике поэта. «Памяти матери», «Я убит подо Ржевом...», «Я знаю: никакой моей вины...», «В тот день, когда окончилась война...», «Вся суть в одном единственном завете...», «Признание», «О сущем».		
	В том числе практических занятий		
Практическая работа №29: Анализ стихов А.Т. Твардовского, посвященных ведущим темам в лирике поэта: тема войны, тема родного дома. Выявление основных мотивов средствами других видов искусства.	1		
Раздел 5 «Человек и человечность»: Основные явления литературной жизни России конца 50-х – 80-х годов XX века		35\9	

<p>Тема 5.1 Тема Великой Отечественной войны в литературе</p>	<p>Содержание</p> <p>«Лейтенантская проза»: В. П. Астафьев, Ю. В. Бондарев, В. В. Быков, Б. Л. Васильев, К. Д. Воробьев, В. Л. Кондратьев. Проблема нравственного выбора на войне Василий Владимирович Быков (1924–2003) Повесть «Сотников». Виктор Петрович Астафьев (1924–2001). Традиции и новаторство писателя в изображении войны. Рассказ «Связистка».</p> <p>В том числе практических занятий</p> <p>Практическая работа № 30 Анализ произведений разных писателей, посвященных проблеме выбора на войне: самосохранение или сохранение человеческого достоинства.</p> <p>Практическая работа № 31 Сравнительная характеристика двух героев, двух выборов.</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	<p>ОК01, 02,03,04,05,06,09</p>
<p>Консультация</p>		<p>1</p>	
	<p>Вербальные средства коммуникации в ситуациях бытового, делового и профессионального общения. Отличие профессионального диалога от делового, бытового. Стилистические группы слов.</p> <p>Роль диалога в профессиональной деятельности. Требования к профессиональному диалогу.</p> <p>Создание проблемной ситуации: нужен ли профессиональный диалог? Чтение и анализ диалогов; создание рекомендаций к составлению профессионального диалога.</p> <p>Работа (в парах) над созданием «профессионального диалога» (в соответствии с будущей профессией/специальностью) в различных ситуациях: специалист – руководитель», «клиент – специалист», «специалист – специалист».</p>	<p>1/1</p> <p>1/1</p> <p>1/1</p> <p>1/1</p>	
<p>Тема 5.2Тоталитарная тема в литературе второй XX века</p>	<p>Содержание</p> <p>Александр Исаевич Солженицын (1918–2008) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе. Повесть «Один день Ивана Денисовича» Общественный резонанс, вызванный произведением. История создания повести.</p> <p>В том числе практических занятий</p>	<p>1</p>	<p>ОК01, 02,03,04,05,06,09</p>

	Практическая работа № 32 Изучение приёмов создания образа в повести «Один день Ивана Денисовича»: детали портрета, ночные пейзажи, связанные с героем, речь и поступки. Экранизация повести.	1	
	Практическая работа № 33 Труд вольный и подневольный в повести «Один день Ивана Денисовича» А.И. Солженицын (избранные эпизоды, включая главу «На строительстве лагерной ТЭЦ», «Цезарь прячет у Шухова свою посылку», «Эстонцы в долг дают табак», «Шухов шьёт рукавицы».).	1/1	
Тема 5.3 Социальная и нравственная проблематика в литературе второй половины XX века	Содержание		ОК01, 02,03,04,05,06,09
	Валентин Григорьевич Распутин (1937–2015). Сведения из биографии. Повесть «Прощание с Матерой». Связь творчества писателя с экологическими проблемами.	1	
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа №34 Чтение и анализ фрагментов повести В. Распутина. Выявление основных нравственных проблем (верность заветам предков, преданность родной земле, проблема отцов и детей, проблема экологии и др.).	1	
	Участие в дискуссии «Как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?»	1/1	
	Василий Макарович Шукшин (1929–1974) Сведения из биографии. Герои-чудики. Восприятие их окружающими. Стремление Андрея Ерина («Микроскоп») сделать «людям как лучше».	1/1	
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа № 35 «Герой-чудик» В. Шукшина и «маленький человек» в литературе XIX века: сходство и отличие (составление таблицы).	1	
	Практическая работа №36 Творчество и творческая личность: сложности, с которыми сталкивается человек в процессе творчества. Творческий труд. Тема красоты в творчестве. Рассказ В. Шукшина «Стенька Разин», рассказ С. Скитальца «Икар».	1/1	
Консультация		1	
	Содержание		
	«Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе	1/1	

	высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами.		
Раздел 6 «Людей неинтересных в мире нет»: Литература с середины 1960-х годов до начала XXI века		20\4	
Тема 6.1 Лирика: проблематика и образы	Содержание		ОК01, 02,03,04,05,06,09
	Развитие традиционных тем русской лирики: тема творчества, тема любви, гражданского служения, тема войны, единство человека и природы. Культурный контекст лирики 1960-х годов до начала XXI века. Поэтические искания. Иосиф Александрович Бродский (1940–1996) Лауреат Нобелевской премии по литературе.	1	
	Поэзия и профессионализм. Разные взгляды на поэтическое творчество и поэтов.	1\1	
	«Литературного досье поэта И. Бродского» по материалам интервью с поэтом и мемуарам.	1\1	
	Создание развернутого высказывания «Люди разных профессий – герои лирики конца прошлого века»	1\1	
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа № 37 Тема человека труда в поэзии середины XX века, поэтическое творчество людей разных профессий. Д. Самойлов, А. Кушнер и др.	1\1	
Тема 6.2 Драматургия:	Содержание		ОК01,

традиции и новаторство	Александр Валентинович Вампилов (1937–1972). Сведения из биографии. Провинциальные анекдоты» (две одноактные пьесы: «История с метранпажем» и «Двадцать минут с ангелом»). Трагикомическая диалогия с глубоким смыслом. Распад нравственного сознания как проблема общества.	1	02,03,04,05,06,09
	В том числе практических занятий. Практическая работа № 38 Драматизация: разыгрывание одной из частей двухактной пьесы А. Вампилова. Нравственные проблемы в произведении.	1	
Раздел 7 Зарубежная литература XX века Тема 7.1 Основные тенденции развития зарубежной литературы и «культовые» имена	Содержание	133	ОК01, 02,03,04,05,06,09
	Рэй Брэдбери (1920–2012). Научно-фантастические рассказы «И грянул гром», «Вельд» Рассказы-предупреждения. Эрнест Хемингуэй (1899–1961).. Сведения из биографии.	1	
	Анализ и интерпретация информации из биографических источников. (Какие профессии освоил Э. Хемингуэй? Какое значение это имело впоследствии для писательской деятельности?)	11	
	Значение освоенных профессий для писательской деятельности Э. Хемингуэя.	11	

	В том числе практических занятий		
	Практическая работа №39 Технический прогресс и развитие искусства. Тема технического прогресса в литературе. М. Булгаков «Собачье сердце», Р. Брэдбери «И грянул гром...», «Вельд», «Улыбка» (по выбору)	1\1	
	Семинар по творчеству Э.Хемингуэя	1	
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа №40 Особенности жанра «фантастический рассказ». Рассказ-предупреждение Р. Брэдбери. (рассуждение с опорой на текст). «Кошка под дождем» Хемингуэя: особенности жанра новеллы. Нравственные проблемы и способы их раскрытия	1	
Раздел 8.Художественный мир народов России.		92	ОК01, 02,03,04,05,06,09
	Содержание		
Тема 8.1Художественное своеобразие творчества поэтов.	КайсынШуваевич Кулиев (1917–1985) – балкарский поэт и прозаик Лирика (перевод Б. Ахмадулиной). «Его поэзия – это целостность человека и мира...». Диалоги с российской культурой («Письмо к Расулу Гамзатову», «Мы слушали музыку»). Песни на стихи поэта.	1	ОК01, 02,03,04,05,06,09
Тема8.2 Творчество Мусы Джалиля.	Семинар по творчеству Мусы Джалиля	1	
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа № 41 Чтение и анализ стихотворений поэта-фронтовика Мусы Джалиля.	1	
	Научно-технический прогресс и человечество. Возможно ли остановить прогресс? Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее. Профессии, «рожденные» НТП в последние десятилетия	1\1	
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа № 42 Подготовка и участие в дискуссии «Как научно-технический прогресс влияет на человечество?»	1\1	
Консультация		1	
	Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный	2	

	зачет)		
	Всего:	108 \42	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет общеобразовательных дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Обернихина Г.А. Литература: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/под ред. Г.А. Обернихиной. – 12-е изд. перераб и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.- 656с.

2. Обернихина Г.А. Литература: практикум: учеб. пособие для учреждений нач. и сред. проф. /под ред. Г.А. Обернихиной. - 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.- 352с.

3.2.2. Дополнительные источники

Биографии великих русских писателей и поэтов. <http://writerstob.narod.ru/>

И. Бунин <http://www.kulichki.com/inkwell/hudlit/ruslit/bunin.htm>

Булгаковская энциклопедия <http://books.bulgakov.ru/>

Народная библиотека М. Горького. <http://maximgorkiy.narod.ru/>

Клуб любителей творчества Ф.М. Достоевского. <http://www.pereplet.ru/dostoevsky/>

В. Маяковский <http://mayakovsky.narod.ru/>

Полное собрание сочинений А.С. Пушкина <http://www.magister.msk.ru/library/pushkin/pushkin.htm>

Русский писатель И.С. Тургенев <http://turgenev.org.ru/ik.htm>

Л.Н. Толстой <http://www.tolstoy.ru/main/index.html>

А.П. Чехов <http://chehov.niv.ru/>

Виктор Петрович Астафьев <http://www.fro196.narod.ru/library/astafiev/content.htm>

И. Бродский: труды и дни. http://yanko.lib.ru/books/non-fiction/brodsky_work_and_days.htm

В. Брюсов <http://bryusov.ru/>

А.И. Куприн <http://www.kuprin.de/ruindex.htm>

А. Платонов. Энциклопедия творчества. <http://www.hrono.ru/proekty/platonov/index.html>

М. Цветаева <http://www.crea.ru/cvetaeva/>

Серебряный век: Марина Цветаева <http://brb.silverage.ru/zhslovo/sv/tsv/>

В.М. Шукшин <http://www.shuckshin.ru/>

Современная русская литература <http://www.guelman.ru/slava/#wr>

Н. Гумилев <http://www.gumilev.ru>

Сайт <http://az.lib.ru/> - собрание классики.

Сайт <https://www.litmir.me/> - электронная библиотека.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости	Методы оценки
---------------------	------------------------	---------------

	компетенций	
<p>Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Демонстрирует знания актуального профессионального и социального контекста, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>
<p>знает: номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>	<p>Демонстрирует знания номенклатуры информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>	
<p>Знает: современную научную и профессиональную терминологию; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Демонстрирует знания современной научной и профессиональной терминологии; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>	

<p>Знает: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>	<p>Демонстрирует знания психологических основ деятельности и коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>	
<p>Знает: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>	<p>Демонстрирует знания особенностей социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>	
<p>Знает: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии;</p>	<p>Демонстрирует знания сущности гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии;</p>	
<p>Знает: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>Умеет: 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;</p>	<p>Демонстрирует знания современных средств и устройств информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>Умеет: Демонстрирует умение 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;</p>	

<p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия, определять необходимые ресурсы, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника.)</p> <p>определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с</p>	<p>составлять план действия, определять необходимые ресурсы, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника.) демонстрирует умение определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>демонстрирует умение планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>демонстрирует умение организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>демонстрирует умение грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	
--	---	--

<p>коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>описывать значимость своей специальности, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p>	<p>демонстрирует умение описывать значимость своей специальности, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>демонстрирует умения применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p>	
--	---	--

Рабочая программа дисциплины

«ОД6.02.Литература»

Рабочая программа дисциплины

«ОДб.02 Литература»

Рабочая программа дисциплины

«ООД.03 МАТЕМАТИКА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	2
1. Общая характеристика.....	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	5
2.2. Содержание дисциплины.....	6
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	24
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	24
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	24
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	25

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ООД.03 Математика»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ООД.03 Математика»: формирование представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления и применять освоенный математический аппарат для решения практико-ориентированных задач в будущей профессиональной деятельности.

Дисциплина «ООД.03 Математика» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	-
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	определять необходимые источники информации;	формат оформления результатов поиска информации;	-
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	применять современную научную профессиональную терминологию;	современная научная и профессиональная терминология;	-

<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p>	<p>организовывать работу коллектива и команды;</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p>	<p>-</p>
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</p>	<p>особенности социального и культурного контекста;</p>	<p>-</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 поведения.</p>	<p>понимать и описывать значимость своей профессии;</p>	<p>значимость профессиональной деятельности по профессии;</p>	<p>-</p>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.</p>	<p>-</p>

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	102	55
Практическое занятие	112	80
Консультации	6	0
<i>Курсовая работа (проект)</i>	Не предусмотрено	
Самостоятельная работа	Не предусмотрено	
Промежуточная аттестация в <i>форме экзамена</i>	6	0
Всего	226	135

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Повторение курса математики основной школы			
Тема 1.1 Цель и задачи математики при освоении специальности. Числа и вычисления.	Содержание	4	ОК-01, ОК-03, ОК-04, ОК-07
	Цель и задачи математики при освоении специальности. Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности. Действия над положительными и отрицательными числами, с обыкновенными и десятичными дробями. Действия со степенями, формулы сокращенного умножения.	1	
	Цель и задачи математики при освоении специальности. Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности. Действия над положительными и отрицательными числами, с обыкновенными и десятичными дробями. Действия со степенями, формулы сокращенного умножения.	1	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие №1. Числа и вычисления.	1/1	
	Практическое занятие №2. Числа и вычисления.	1/1	
Тема 1.2 Процентные вычисления. Уравнения и неравенства.	Содержание	2	ОК-01, ОК-03, ОК-04, ОК-07
	Простые проценты, разные способы их вычисления. Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства.		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие №3. Решение линейных, квадратных, дробно-линейных уравнений и неравенств. Практическое занятие №4. Решение линейных, квадратных, дробно-линейных уравнений и неравенств.	1/1 1/1	

Тема 1.3. Процентные вычисления в профессиональных задачах	Содержание	4	ОК-01, ОК-03, ОК-04, ОК-07
	Простые и сложные проценты. Процентные вычисления в профессиональных задачах.	1/1	
	Простые и сложные проценты. Процентные вычисления в профессиональных задачах.	1/1	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие №5. Решение профессионально-ориентированных задач на процентные вычисления.	1/1	
Тема 1.4 Решение задач. Входной контроль	Содержание	4	ОК-01, ОК-03, ОК-04, ОК-07
	Вычисления и преобразования. Уравнения и неравенства. Геометрия на плоскости.		
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие №7. Решение задач по планиметрии.	1/1	
	Практическое занятие №8. Решение задач по планиметрии.	1/1	
Практическое занятие № 9. Входной контроль.	1		
Практическое занятие №10. Входной контроль.	1		
Раздел 2 Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве			
Тема 2.1 Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей	Содержание	2	ОК-01, ОК-03, ОК-04, ОК-07
	Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Основные аксиомы стереометрии. Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Угол между прямыми в пространстве. Перпендикулярность прямых. Основные пространственные фигуры.	1/1	
	Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Основные аксиомы стереометрии. Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Угол между прямыми в пространстве. Перпендикулярность прямых. Основные пространственные фигуры.	1/1	
Тема 2.2 Параллельность прямых, прямой и	Содержание	4	ОК-01, ОК-03, ОК-04, ОК-07
	Параллельные прямая и плоскость. Определение. Признак. Свойства. Параллельные плоскости. Определение. Признак. Свойства.	1/1	

плоскости, плоскостей	Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда. Построение основных сечений. Параллельные прямая и плоскость. Определение. Признак. Свойства. Параллельные плоскости. Определение. Признак. Свойства. Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда. Построение основных сечений.	1/1	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 11. Решение задач на построение сечений.	1/1	
	Практическое занятие № 12. Решение задач на построение сечений.	1/1	
Тема 2.3 Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Содержание Перпендикулярные прямые. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости. Перпендикулярные прямые. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости.	2 1/1 1/1	ОК-01, ОК-03, ОК-04, ОК-07
Тема 2.4 Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах	Содержание Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах. Угол между прямой и плоскостью. Угол между плоскостями. Перпендикулярные плоскости. Расстояния в пространстве.	4 1/1 1/1	ОК-01, ОК-03, ОК-04, ОК-07
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие №13. Перпендикулярность и параллельность прямых и плоскостей.	1/1	
	Практическое занятие № 14. Перпендикулярность и параллельность прямых и плоскостей.	1/1	
Тема 2.5 Координаты и векторы в пространстве	Содержание Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Скалярное произведение векторов. Простейшие задачи в координатах. Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Скалярное произведение векторов. Простейшие задачи в координатах.	4 1/1 1/1	ОК-01, ОК-03, ОК-04, ОК-07

	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 15. Решение простейших задач в координатах.	1/1	
	Практическое занятие № 16. Решение простейших задач в координатах.	1/1	
Тема 2.6 Прямые и плоскости в практических задачах	Содержание	4	ОК-01, ОК-03, ОК-04, ОК-07
	Взаимное расположение прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости, параллельность плоскостей, перпендикулярность плоскостей. Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире (природе, архитектуре, технике). Решение практико-ориентированных задач.	1/1	
	Взаимное расположение прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости, параллельность плоскостей, перпендикулярность плоскостей. Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире (природе, архитектуре, технике). Решение практико-ориентированных задач.	1/1	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 17. Решение практико-ориентированных задач. Практическое занятие № 18. Решение практико-ориентированных задач.	1/1 1/1	
Тема 2.7 Решение задач. Прямые и плоскости, координаты и векторы в пространстве	Содержание	2	ОК-01, ОК-03, ОК-04, ОК-07
	Расположение прямых и плоскостей в пространстве. Перпендикулярность и параллельность прямых и плоскостей. Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Координаты вектора.		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 19. Контрольная работа. Практическое занятие № 20. Контрольная работа.	1 1	
Раздел 3. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции			
Тема 3.1 Тригонометрические функции произвольного угла, числа	Содержание	4	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06
	Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат. Определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса. Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям. Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла.	1/1	
	Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат. Определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса. Знаки синуса,	1/1	

	косинуса, тангенса и котангенса по четвертям. Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла.		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие №21. Решение задач зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла.	1/1	
	Практическое занятие №22. Решение задач зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла.	1/1	
Тема 3.2 Основные тригонометрические тождества	Содержание	4	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06
	Тригонометрические тождества. Преобразования простейших тригонометрических выражений. Синус, косинус, тангенс и котангенс углов α и $-\alpha$.	1	
	Тригонометрические тождества. Преобразования простейших тригонометрических выражений. Синус, косинус, тангенс и котангенс углов α и $-\alpha$.	1	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 23. Преобразования простейших тригонометрических выражений.	1/1	
	Практическое занятие № 24. Преобразования простейших тригонометрических выражений.	1/1	
Тема 3.3 Тригонометрические функции, их свойства и графики	Содержание	4	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06
	Область определения и множество значений тригонометрических функций. Чётность, нечётность, периодичность тригонометрических функций. Свойства и графики функций $y = \cos x$, $y = \sin x$, $y = \operatorname{tg} x$, $y = \operatorname{ctg} x$. Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций. Преобразование графиков тригонометрических функций.	1/1	
	Область определения и множество значений тригонометрических функций. Чётность, нечётность, периодичность тригонометрических функций. Свойства и графики функций $y = \cos x$, $y = \sin x$, $y = \operatorname{tg} x$, $y = \operatorname{ctg} x$. Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций. Преобразование графиков тригонометрических функций.	1/1	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие №25. Преобразование графиков тригонометрических функций.	1/1	

	Практическое занятие №26. Преобразование графиков тригонометрических функций.	1/1	
Тема 3.4 Обратные тригонометрические функции	Содержание	4	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06
	Обратные тригонометрические функции. Их свойства и графики.	1/1	
	Обратные тригонометрические функции. Их свойства и графики.	1/1	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 27. Свойства и графики обратных тригонометрических функций.	1/1	
	Практическое занятие № 28. Свойства и графики обратных тригонометрических функций.	1/1	
Тема 3.5 Тригонометрические уравнения и неравенства	Содержание	8	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06
	Уравнение $\cos x = a$. Уравнение $\sin x = a$.	1	
	Уравнение $\operatorname{tg} x = a$, $\operatorname{ctg} x = a$.	1	
	Решение тригонометрических уравнений основных типов: простейшие тригонометрические уравнения, сводящиеся к квадратным, решаемые разложением на множители, однородные.	1	
	Простейшие тригонометрические неравенства.	1	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие №29. Решение тригонометрических уравнений.	1/1	
	Практическое занятие №30. Решение тригонометрических уравнений.	1/1	
Практическое занятие №31. Решение тригонометрических неравенств.	1/1		
	Практическое занятие №32. Решение тригонометрических неравенств.	1/1	
Тема 3.6 Решение задач. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции	Содержание	2	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06
	Преобразование тригонометрических выражений. Решение тригонометрических уравнений и неравенств в том числе с использованием свойств функций.		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие №33. Контрольная работа.	1	
	Практическое занятие №34. Контрольная работа.	1	
Раздел 4. Производная и первообразная функции			
Тема 4.1 Понятие производной. Формулы и правила	Содержание	6	ОК-01, ОК-03, ОК-04, ОК-06, ОК-07
	Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной. Алгоритм отыскания	1/1	

дифференцирования	производной. Формулы дифференцирования. Правила дифференцирования.	1/1	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие №35. Вычисление производных элементарных функций.	1/1	
	Практическое занятие №36. Вычисление производных элементарных функций.	1/1	
	Практическое занятие №37. Вычисление производных сложных функций.	1/1	
	Практическое занятие №38. Вычисление производных сложных функций.	1/1	
Тема 4.2 Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов	Содержание	4	ОК-01, ОК-03, ОК-04, ОК-06, ОК-07
	Понятие непрерывной функции. Свойства непрерывной функции. Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке. Алгоритм решения неравенств методом интервалов.	1/1	
	Понятие непрерывной функции. Свойства непрерывной функции. Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке. Алгоритм решения неравенств методом интервалов.	1/1	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие №39. Решение неравенств методом интервалов.	1/1	
	Практическое занятие № 40. Решение неравенств методом интервалов.	1/1	
Тема 4.3 Геометрический и физический смысл производной	Содержание	4	ОК-01, ОК-03, ОК-04, ОК-06, ОК-07
	Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке. Уравнение касательной к графику функции. Алгоритм составления уравнения касательной к графику функции $y=f(x)$.	1/1	
	Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке. Уравнение касательной к графику функции. Алгоритм составления уравнения касательной к графику функции $y=f(x)$.	1/1	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие №41. Составление уравнения касательной к графику.	1/1	

	Практическое занятие №42. Составление уравнения касательной к графику.	1/1	
Тема 4.4 Монотонность функции. Точки экстремума	Содержание	8	ОК-01, ОК-03, ОК-04, ОК-06, ОК-07
	Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной. Задачи на максимум и минимум. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной.	1/1	
	Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной. Задачи на максимум и минимум. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной.	1/1	
	Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной. Задачи на максимум и минимум. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной.	1/1	
	Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной. Задачи на максимум и минимум. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной.	1/1	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие №43. Применение производной для исследования функций на монотонность.	1/1	
	Практическое занятие №44. Применение производной для исследования функций на монотонность.	1/1	
Практическое занятие №45. Применение производной для исследования функций на экстремумы.	1/1		
Практическое занятие №46. Применение производной для исследования функций на экстремумы.	1/1		
Тема 4.5 Исследование функций и построение графиков	Содержание	4	ОК-01, ОК-03, ОК-04, ОК-06, ОК-07
	Исследование функции на монотонность и построение графиков.	1/1	
	Исследование функции на монотонность и построение графиков.	1/1	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие №47. Исследование функции и построение	1/1	

	графика с помощью производной. Практическое занятие №48 Исследование функции и построение графика с помощью производной.	1/1	
Тема 4.6 Наибольшее и наименьшее значения функции	Содержание	4	ОК-01, ОК-03, ОК-04, ОК-06, ОК-07
	Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков с использованием аппарата математического анализа.	1/1	
	Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков с использованием аппарата математического анализа.	1/1	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 49. Решение задач на нахождение наибольшего и наименьшего значений функций. Практическое занятие № 50. Решение задач на нахождение наибольшего и наименьшего значений функций.	1/1 1/1	
Тема 4.7 Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах	Содержание	4	ОК-01, ОК-03, ОК-04, ОК-06, ОК-07
	Наименьшее и наибольшее значение функции		
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие №51. Решение задач на нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах.	1/1	
	Практическое занятие №52. Решение задач на нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах. Практическое занятие №53. Решение профессионально-ориентированных задач с помощью производной. Практическое занятие №54. Решение профессионально-ориентированных задач с помощью производной.	1/1 1/1 1/1	
Тема 4.8 Первообразная функции. Правила нахождения первообразных	Содержание	4	ОК-01, ОК-03, ОК-04, ОК-06, ОК-07
	Ознакомление с понятием интеграла и первообразной для функции $y=f(x)$. Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции. Таблица формул для нахождения первообразных. Изучение правила вычисления первообразной. Ознакомление с понятием интеграла и первообразной для функции $y=f(x)$. Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции. Таблица формул для	1 1	

	нахождения первообразных. Изучение правила вычисления первообразной.		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие №55. Вычисление первообразной функции.	1/1	
	Практическое занятие №56. Вычисление первообразной функции.	1/1	
Тема 4.9 Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница	Содержание	4	ОК-01, ОК-03, ОК-04, ОК-06, ОК-07
	Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла – о вычислении площади криволинейной трапеции. Понятие определённого интеграла. Геометрический и физический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона— Лейбница. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей.	1/1	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 57. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей.	1/1	
	Практическое занятие № 58. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей.	1/1	
Тема 4.10 Решение задач. Производная и первообразная функции.	Содержание	2	ОК-01, ОК-03, ОК-04, ОК-06, ОК-07
	Формулы и правила дифференцирования. Исследование функций с помощью производной. Наибольшее и наименьшее значения функции.		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие №59. Контрольная работа.	1	
	Практическое занятие №60. Контрольная работа.	1	
Раздел 5. Многогранники и тела вращения			
Тема 5.1 Призма, параллелепипед, куб, пирамида и их сечения	Содержание	6	ОК-01, ОК-04, ОК-06, ОК-07
	Призма (наклонная, прямая, правильная) и её элементы.	1/1	
	Параллелепипед. Свойства прямоугольного параллелепипеда.	1/1	
	Куб.	1/1	
	Пирамида и её элементы. Правильная пирамида.	1/1	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие №61. Нахождение основных элементов куба, параллелепипеда, пирамиды.	1	
	Практическое занятие №62. Нахождение основных элементов куба, параллелепипеда, пирамиды.	1	

Тема 5.2 Правильные многогранники в жизни	Содержание	6	ОК-01, ОК-04, ОК-06, ОК-07
	Площадь поверхности многогранников. Простейшие комбинации многогранников.	1	
	Вычисление элементов пространственных фигур (рёбра, диагонали, углы). Правильные многогранники.	1	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 63. Вычисление элементов пространственных фигур (рёбра, диагонали, углы).	1/1	
	Практическое занятие № 64. Вычисление элементов пространственных фигур (рёбра, диагонали, углы).	1/1	
Тема 5.3 Цилиндр, конус, шар и их сечения	Содержание	6	ОК-01, ОК-04, ОК-06, ОК-07
	Цилиндр, конус, сфера и шар. Основные свойства прямого кругового цилиндра, прямого кругового конуса. Изображение тел вращения на плоскости. Представление об усечённом конусе. Сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечения шара. Развёртка цилиндра и конуса.	1/1	
	Цилиндр, конус, сфера и шар. Основные свойства прямого кругового цилиндра, прямого кругового конуса. Изображение тел вращения на плоскости. Представление об усечённом конусе. Сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечения шара. Развёртка цилиндра и конуса.	1/1	
	Цилиндр, конус, сфера и шар. Основные свойства прямого кругового цилиндра, прямого кругового конуса. Изображение тел вращения на плоскости. Представление об усечённом конусе. Сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечения шара. Развёртка цилиндра и конуса.	1/1	
	Цилиндр, конус, сфера и шар. Основные свойства прямого кругового цилиндра, прямого кругового конуса. Изображение тел вращения на плоскости. Представление об усечённом конусе. Сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечения шара. Развёртка цилиндра и конуса.	1/1	
	Цилиндр, конус, сфера и шар. Основные свойства прямого кругового цилиндра, прямого кругового конуса. Изображение тел вращения на плоскости. Представление об усечённом конусе. Сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечения шара. Развёртка цилиндра и конуса.	1/1	

	Цилиндр, конус, сфера и шар. Основные свойства прямого кругового цилиндра, прямого кругового конуса. Изображение тел вращения на плоскости. Представление об усечённом конусе. Сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечения шара. Развёртка цилиндра и конуса.	1/1	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 67. Построение сечения конуса, сечения цилиндра, сечения шара.	1/1	
	Практическое занятие № 68. Построение сечения конуса, сечения цилиндра, сечения шара.	1/1	
Тема 5.4 Объёмы и площади поверхностей тел	Содержание	6	ОК-01, ОК-04, ОК-06, ОК-07
	Объём прямоугольного параллелепипеда. Объём куба. Объёмы прямой призмы и цилиндра. Объёмы пирамиды и конуса. Объём шара.	1/1	
	Объём прямоугольного параллелепипеда. Объём куба. Объёмы прямой призмы и цилиндра. Объёмы пирамиды и конуса. Объём шара.	1/1	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 69. Вычисление объёмов прямоугольного параллелепипеда, куба, призмы.	1	
	Практическое занятие № 70. Вычисление объёмов прямоугольного параллелепипеда, куба, призмы.	1	
	Практическое занятие № 71. Вычисление объёмов тел вращения.	1/1	
	Практическое занятие № 72. Вычисление объёмов тел вращения.	1/1	
Тема 5.5 Примеры симметрий в профессии	Содержание	4	ОК-01, ОК-04, ОК-06, ОК-07
	Понятие о симметрии в пространстве (центральная, осевая, зеркальная). Обобщение представлений о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр, икосаэдр). Примеры симметрий в профессии.	1/1	
	Понятие о симметрии в пространстве (центральная, осевая, зеркальная). Обобщение представлений о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр, икосаэдр). Примеры симметрий в профессии.	1/1	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие №73. Использование понятие симметрии в профессии.	1/1	

	Практическое занятие №74. Использование понятие симметрии в профессии.	1/1	
Тема 5.6 Решение задач. Многогранники и тела вращения	Содержание	2	ОК-01, ОК-04, ОК-06, ОК-07
	Объемы и площади поверхности многогранников и тел вращения.		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие №75. Контрольная работа. Практическое занятие №76. Контрольная работа.	1 1/1	
Раздел 6. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции			
Тема 6.1 Степенная функция, ее свойства. Преобразование выражений с корнями n-ой степени	Содержание	8	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-05, ОК-07
	Понятие корня n-ой степени из действительного числа.	1	
	Функции $y = \sqrt[n]{x}$ их свойства и графики.	1	
	Свойства корня n-ой степени.	1	
	Преобразование иррациональных выражений.	1	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие №77. Степенная функция, ее свойства.	1/1	
	Практическое занятие №78. Степенная функция, ее свойства.	1/1	
	Практическое занятие №79. Преобразование выражений с корнями n-ой степени.	1/1	
Практическое занятие № 80. Преобразование выражений с корнями n-ой степени.	1/1		
Тема 6.2 Свойства степени с рациональным и действительным показателями	Содержание	8	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-05, ОК-07
	Понятие степени с любым рациональным показателем.	1	
	Понятие степени с любым рациональным показателем.	1	
	Степенные функции, их свойства и графики.	1	
	Степенные функции, их свойства и графики.	1	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 81. Преобразование выражений с рациональным показателями.	1/1	
	Практическое занятие № 82. Преобразование выражений с рациональным показателями.	1/1	
	Практическое занятие № 83. Преобразование выражений с действительным показателями.	1/1	
Практическое занятие №84. Преобразование выражений с	1/1		

	действительным показателями.		
Тема 6.3 Решение иррациональных уравнений	Содержание	4	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-05, ОК-07
	Равносильность иррациональных уравнений. Методы их решения.	1	
	Равносильность иррациональных уравнений. Методы их решения.	1	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие №85. Решение иррациональных уравнений. Практическое занятие № 86. Решение иррациональных уравнений.	1/1 1/1	
Тема 6.4 Показательная функция, ее свойства. Показательные уравнения и неравенства	Содержание	8	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-05, ОК-07
	Степень с произвольным действительным показателем.	1	
	Определение показательной функции и ее свойства. Знакомство с применением показательной функции.	1	
	Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей, методом введения новой переменной, функционально-графическим методом.	1	
	Решение показательных неравенств.	1	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 87. Решение показательных уравнений.	1/1	
	Практическое занятие № 88. Решение показательных уравнений.	1/1	
	Практическое занятие № 89. Решение показательных неравенств. Практическое занятие № 90. Решение показательных неравенств.	1/1 1/1	
Тема 6.5 Логарифм числа. Свойства логарифмов	Содержание	4	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-05, ОК-07
	Логарифм числа. Свойства логарифмов. Операция логарифмирования.	1	
	Логарифм числа. Свойства логарифмов. Операция логарифмирования.	1	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 91. Вычисление буквенных и числовых логарифмических выражений. Практическое занятие № 92. Вычисление буквенных и числовых логарифмических выражений.	1/1 1/1	
Тема 6.6 Логарифмическая функция, ее свойства. Логарифмические уравнения,	Содержание	12	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-05, ОК-07
	Логарифмическая функция и ее свойства. Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования.	1/1	
	Логарифмическая функция и ее свойства. Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования.	1/1	

неравенства	Три основных метода решения логарифмических уравнений: функционально-графический, метод потенцирования, метод введения новой переменной.	1/1	
	Три основных метода решения логарифмических уравнений: функционально-графический, метод потенцирования, метод введения новой переменной.	1/1	
	Логарифмические неравенства.	1/1	
	Логарифмические неравенства.	1/1	
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие № 93. Логарифмическая функция, ее свойства.	1/1	
	Практическое занятие № 94. Логарифмическая функция, ее свойства.	1/1	
	Практическое занятие № 95. Решение логарифмических уравнений.	1	
	Практическое занятие № 96. Решение логарифмических уравнений.	1	
Практическое занятие № 97. Решение логарифмических неравенств.	1		
Практическое занятие № 98. Решение логарифмических неравенств.	1		
Тема 6.7	Содержание	6	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-05, ОК-07
Логарифмы в природе и технике	Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства.	1/1	
	Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства.	1	
	Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства.	1	
	Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства.	1	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 99. Решение профессионально-ориентированных задач с помощью логарифма.	1	
	Практическое занятие № 100. Решение профессионально-ориентированных задач с помощью логарифма.	1	
Тема 6.8	Содержание	2	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-05, ОК-07
Решение задач. Степенная, показательная и логарифмическая функции. Решение простейших уравнений.			
	В том числе практических занятий	2	

логарифмическая функция	Практическое занятие № 101. Контрольная работа. Практическое занятие № 102. Контрольная работа.	1 1	
Раздел 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики			
Тема 7.1 Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей	Содержание учебного материала	8	ОК-02, ОК-03, ОК-05
	Совместные и несовместные события.	1	
	Теоремы о вероятности суммы событий.	1	
	Условная вероятность.	1	
	Зависимые и независимые события.	1	
	Теоремы о вероятности произведения событий.	1	
	Теоремы о вероятности произведения событий.	1	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие №103. Решение задач на теоремы вероятности суммы и произведения событий.	1	
	Практическое занятие №104. Решение задач на теоремы вероятности суммы и произведения событий.	1	
Тема 7.2 Вероятность в профессиональных задачах	Содержание	4	ОК-02, ОК-03, ОК-05
	Относительная частота события, свойство ее устойчивости.	1/1	
	Статистическое определение вероятности. Оценка вероятности события.		
	Относительная частота события, свойство ее устойчивости.	1/1	
	Статистическое определение вероятности. Оценка вероятности события.		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 105. Вероятность в профессиональных задачах.	1	
	Практическое занятие № 106. Вероятность в профессиональных задачах.	1	
Тема 7.3 Дискретная случайная величина, закон ее распределения	Содержание	4	ОК-02, ОК-03, ОК-05
	Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики.	1	
	Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики.	1	
	Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики.	1	

	Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики.	1	
Тема 7.4 Задачи математической статистики. Элементы теории вероятностей и математической статистики	Содержание	10	ОК-02, ОК-03, ОК-05
	Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей. Дискретная случайная величина. Первичная обработка статистических данных.	1	
	Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей. Дискретная случайная величина. Первичная обработка статистических данных.	1	
	Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей. Дискретная случайная величина. Первичная обработка статистических данных.	1	
	Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей. Дискретная случайная величина. Первичная обработка статистических данных.	1	
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие №107. Решение задач на сложение вероятностей.	1	
	Практическое занятие №108.Решение задач на сложение вероятностей.	1	
Практическое занятие №109. Решение задач на умножение вероятностей.	1		
Практическое занятие №110.Решение задач на умножение вероятностей.	1		
Практическое занятие №111.Контрольная работа.	1		
Практическое занятие №112.Контрольная работа.	1		
Консультации		6	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Всего:		226	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Алимов Ш.А. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 10-11 классы: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый и углубл. уровни/ Ш.А. Алимов и др.. – 6-е изд. – М.: Просвещение, 2019. – 463 с.

2. Атанасян Л.С. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия. 10-11 классы: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый и углубл. уровни/ Л.С. Атанасян, В.Ф. Бутузов, С.Б. Кадомцев и др.. – М.: Просвещение, 2014. – 255 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Методическое пособие по дисциплинам «Математика» и «Элементы высшей математики» по теме: «Дифференциальное исчисление функции одной переменной» для студентов 1 и 2 курсов всех специальностей /сост.: Алексеева Е. В.-Ростов-на-Дону: РКРИПТ, 2019.- 62с.

2. Тригонометрия: учебно-методическое пособие по дисциплине «Математика» для студентов 1 курса всех специальностей /сост.: Алексеева Е. В.-Ростов-на-Дону: РКРИПТ, 2019.- 60с.

3. Функция. Пределы. Непрерывность: учебно-методическое пособие по дисциплинам «Математика» и «Элементы высшей математики» / сост.: Алексеева Е. В.- Ростов-на-Дону: РКРИПТ, 2019.- 40с

4. Стереометрия: методическое пособие по дисциплине «Математика» для студентов 1-го курса всех специальностей / сост.: Кузнецова Е. О., Сельцина Н.В. - Ростов-на-Дону: РКРИПТ, 2019. – 40с.

5. Функция. Показательная и логарифмическая функция. Решение показательных и логарифмических уравнений и неравенств: учебно-методическое пособие по дисциплине «Математика» для студентов 1 курса всех специальностей/сост.: Алексеева Е. В.- Ростов-на-Дону: РКРИПТ, 2019.-52с.

6. Методическое пособие по дисциплинам «Математика» и «Элементы высшей математики» по теме: «Векторы» / сост.: Кузнецова Е. О. - Ростов-на-Дону: РКРИПТ, 2019.- 48с.

2. Учебная литература

1. Мордкович, Александр Григорьевич. Алгебра и начала математического анализа. 10-11 классы [Текст]: для учащихся общеобразовательных организаций: (базовый уровень) : в 2 ч. / А. Г. Мордкович, П. В. Семенов. - 2-е изд., стер. - Москва : Мнемозина, 2014. Ч. 1: Учебник. Ч. 1. - 2014. - 447, [1] с.: ил., табл.; ISBN 978-5-346-03083-6

2. Мордкович, Александр Григорьевич. Алгебра и начала математического анализа. 10-11 классы [Текст]: для учащихся общеобразовательных организаций : (базовый уровень) : в 2 ч. / А. Г. Мордкович, П. В. Семенов. - 2-е изд., стер. - Москва : Мнемозина, 2014. Ч. 2: Задачник. Ч. 2 / [А. Г. Мордкович и др.] ; под ред. А. Г. Мордковича. - 2014. - 271 с. : ил., табл.; ISBN 978-5-346-03084-3

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает: основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>формат оформления результатов поиска информации;</p> <p>современная научная и профессиональная терминология;</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p> <p>особенности социального и культурного контекста;</p> <p>значимость профессиональной деятельности по профессии;</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.</p> <p>Умеет: выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>определять необходимые источники информации;</p> <p>применять современную научную профессиональную</p>	<p>Знает: демонстрирует знания основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>демонстрирует формат оформления поиска информации;</p> <p>демонстрирует знания современной научной и профессиональной терминологии;</p> <p>демонстрирует психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p> <p>демонстрирует особенности социального и культурного контекста;</p> <p>демонстрирует значимость профессиональной деятельности по профессии;</p> <p>демонстрирует владение знаниями основных ресурсов, задействованных в профессиональной деятельности.</p> <p>Умеет: демонстрирует умения выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>демонстрирует умения определять необходимые источники информации;</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>терминологию;</p> <p>организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>понимать и описывать значимость своей профессии;</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p>	<p>демонстрирует умения применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>демонстрирует умения организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>демонстрирует умения грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>демонстрирует умения понимать и описывать значимость своей профессии;</p> <p>демонстрирует умения определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p>	
---	---	--

Рабочая программа дисциплины
«ООДy.04 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	2
1. Общая характеристика.....	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	6
2.2. Содержание дисциплины.....	7
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	13
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	13
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ООДу.04 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ООДу.04 Иностранный язык»:

- понимание иностранного языка как средства межличностного и 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 «ООДу.04 Иностранный язык» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	
ОК 02Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска;	приемы структурирования информации;	
ОК 04Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды;	основы проектной деятельности	

<p>ОК.0 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках</p>	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	<p>-</p>
<p>ПК 1.3. -1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе</p>	<p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>	<p>ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	144	54
в том числе		
практические занятия	138	54
консультации	6	
Самостоятельная работа	не предусмотрена	
Промежуточная аттестация в <i>форме экзамена</i>	6	
Всего	144	54

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Введение	Содержание	2	ОК09
	Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося: лексико-грамматический тест, устное собеседование	1	
	Цели и задачи изучения иностранного языка	1	
Раздел 1. Иностранный язык для общих целей			
Тема 1.1 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи.	Содержание	12	ОК 01-02, 04,09
	Межличностные отношения в семье	1	
	Образование множественного числа	1	
	Внешность членов семьи	1	
	Глаголы tobe, tohave, todo (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных)	1	
	Характер членов семьи	1	
	Простое настоящее время	1	
	Межличностные отношения с друзьями и знакомыми Артикли	1	
	Распорядок дня студента	1/1	
Местоимения	1/1		
Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение	1		
Местоимения	1		
Тема 1.2. Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы	Содержание	10	ОК 01-02, 04,09
	Досуг молодежи: чтение, кино, театр	1	
	Предлоги времени	1	
	Досуг молодежи: музыка, музеи	1	
	Простое настоящее время и простое продолжительное время	1	
	Досуг молодежи: Интернет, компьютерные игры Типы вопросов	1 1	

	Ценностные ориентиры молодежи	1	
	Способы выражения будущего времени	1	
	Участие молодежи в жизни общества	1/1	
	Способы выражения будущего времени	1/1	
Тема 1.3 Условия проживания в городской и сельской местности	Содержание	4	OK 01-02, 04,09
	Условия проживания в городе	1	
	Оборотthereis/are;	1	
	Условия проживания в деревне	1	
	Неопределенные местоимения	1	
Тема 1.4 Покупки: одежда, обувь и продукты питания	Содержание	6	OK 01-02, 04,09
	Одежда, обувь, продукты питания.	1/1	
	Исчисляемые и неисчисляемые существительные	1/1	
	Молодежная мода	1	
	Употреблениеслов many, much, a lot of, little, few, a few ссуществительными;	1	
	Карманные деньги	1	
	Числительные	1	
Тема 1.5 Здоровый образ жизни и забота о здоровье	Содержание	8	OK 01-02, 04,09
	Режим труда и отдыха	1	
	Простое прошедшее время	1	
	Сбалансированное питание	1\1	
	Чтение и правописание окончаний	1/1	
	Посещение врача	1	
	Разговорная пратика	1	
	Отказ от вредных привычек	1	
	Неопределенные местимения	1	
Тема 1.6 Туризм. Виды отдыха.	Содержание	12	OK 01-02, 04,09
	Виды отдыха	1	
	Имя прилагательное	1	
	Экотуризм	1	
	Наречие	1	
	Путешествие по России	1	
	Степени сравнения прилагательных	1	
	Путешествие по зарубежным странам	1	
	Сравнительныеоборотыthan, as...as, notso ... as	1	
	Виртуальные путешествия	1	

	Степени сравнения наречий	1	
	Консультация	1	
	Консультация	1	
Тема 1.7 Страна/страны изучаемого языка.	Содержание	16	OK 01-02, 04,09
	Географическое положение, климат и население Великобритании	1	
	Артикли с географическими названиями	1	
	Столица и крупные города Великобритании	1	
	Артикли с географическими названиями	1	
	Национальная кухня Великобритании	1/1	
	Прошедшее совершенное время	1/1	
	Культурные особенности Великобритании (праздники.традиции.обычай)	1/1	
	Прошедшее совершенное время	1/1	
	Географическое положение, климат и население США	1	
	Прошедшее продолжительное действие	1	
	Столица и крупные города США	1	
	Прошедшее продолжительное действие	1	
	Национальная кухня США	1/1	
Модальный глагол may	1/1		
Культурные особенности англоговорящих стран (праздники.традиции.обычай)	1/1		
Модальный глагол must	1/1		
Тема 1.8 Россия	Содержание	16	OK 01-02, 04,09
	Географическое положение, климат и население России	1	
	Модальный глагол would	1	
	Столица и крупные города России	1	
	Модальный глагол shall	1	
	Достопримечательности России	1	
	Модальный глагол oughtto	1	
	Национальная кухня России	1/1	
	Национальная кухня России	1/1	
	Культурные особенности России (праздники, традиции)	1/1	
	Культурные особенности России (праздники, традиции)	1/1	
Оренбургская область	1		
Эквиваленты модальных глаголов	1		
Орск – мой родной город	1/1		

	Эквиваленты модальных глаголов	1/1	
	Контрольная работа	1/1	
	Контрольная работа	1/1	
Тема 1.9 Проблемы экологии	Содержание	6	ОК 01-02, 04,09
	Проблемы экологии	1	
	Неличные формы глаголы: инфинитив	1	
	Защита окружающей среды	1	
	Неличные формы глаголы: инфинитив без частицы to	1	
	Стихийные бедствия	1	
	Неличные формы глаголы: конструкции с инфинитивом	1	
Раздел 2 Иностранный язык для специальных целей			
Тема 2.1 Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи.	Содержание	10	ОК 01-02, 04,09
	Достижения науки	1/1	
	Неличные формы глаголы: герундий	1/1	
	Современные средства связи	1	
	Глаголы, употребляющиеся с герундием	1	
	Современные информационные технологии	1	
	Неличные формы глаголы: причастие 1	1	
	Проблемы современной цивилизации	1	
	Неличные формы глаголы: причастие 2	1	
	Интернет-безопасность	1	
	Страдательный залог	1	
Тема 2.2 Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру	Содержание	6	ОК 01-02, 04,09
	Известные писатели и поэты	1	
	Условные предложения 0 типа	1	
	Россия и мир: вклад России в мировую культуру, науку и технику	1/1	
	Условные предложения	1/1	
	Консультация	1	
	Консультация	1	
Тема 2. 3 Школьное образование	Содержание	8	ОК 01-02, 04,09
	Школьное образование в Великобритании	1/1	
	Косвенная речь	1/1	
	Школьное образование в России. Проблемы и решения	1/1	
	Согласование времен	1/1	
	Права и обязанности обучающегося	1	
	Права и обязанности обучающегося	1	

	Переписка с зарубежными сверстниками	1	
	Переписка с зарубежными сверстниками	1	
Тема 2.4 Современный мир профессий. Роль иностранного языка в профессии	Содержание	12	ОК 01-02, 04,09 ПК 1.3-1.4
	Проблема выбора профессии	1/1	
	Моя будущая профессия	1/1	
	Пути получения образования	1/1	
	Профессии в сфере общественного питания	1/1	
	Основные понятия в профессии	1/1	
	В ресторане	1/1	
	Особенности подготовки повара	1/1	
	Должностные обязанности повара	1/1	
	Личные качества повара	1/1	
	Личные качества повара	1/1	
Специфика работы повара	1/1		
Рабочий день повара	1/1		
Тема 2.5 Место иностранного языка в мире	Содержание	2	ОК 01-02, 04,09
	Роль иностранного языка в профессиональной деятельности	1/1	
	Роль иностранного языка в профессиональной деятельности	1/1	
Тема 2.6 Продукты питания	Содержание	8	ОК 01-02, 04,09 ПК 1.3-1.4
	Овощи и травы	1/1	
	Рыба и нерыбное водное сырье	1/1	
	Мясо, домашняя птица, дичь	1/1	
	Молочные продукты. крупы	1/1	
	Фрукты и ягоды	1/1	
	Бакалейные товары	1/1	
	Консультация	1/1	
Консультация	1/1		
Промежуточная аттестация		6	
Всего		144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет иностранного языка в профессиональной деятельности, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Агабекян И.П. Английский язык для ссузов. – Проспект, 2021.
2. Гончарова, Т. А., Английский язык для профессии «Повар-кондитер». : учебное пособие / Т. А. Гончарова, Н. А. Стрельцова. — Москва :КноРус, 2024. — 267 с. — ISBN 978-5-406-12534-2.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Видеоуроки в интернет: [сайт]. – ООО «Мультиурок», 2020 – URL: <http://videouroki.net> (дата обращения: 06.02.2022) – Текст: электронный.
2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru/> (дата обращения: 08.02.2022). – Текст: электронный.
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».- URL:<http://window.edu.ru/>(дата обращения:02.02.2022).–Текст: электронный.
4. Онлайн-словари АBBYY Lingvo. - URL:<http://www.abbyyonline.ru> (дата обращения: 11.02.2022). – Текст: электронный.
5. Онлайн-словари Мультитран». - URL:<http://www.multitrans.ru> (дата обращения: 11.02.2022). – Текст: электронный.
6. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru/> (дата обращения: 01.07.2021). - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
7. Энциклопедия «Британника»: [сайт]. – Encyclopædia Britannica, Inc., 2020 – URL: www.britannica.com (дата обращения: 26.04.2020) – Текст: электронный.
8. CambridgeDictionariesOnline.-URL:<http://dictionary.cambridge.or>(дата обращения: 11.02.2022). – Текст: электронный.
9. MacmillanDictionary с возможностью прослушать произношение слов: [сайт]. – MacmillanEducationLimited, 2009-2020 – URL: www.macmillandictionary.com(дата обращения: 08.02.2022) – Текст: электронный.
10. News in Levels. World news for students of English: [сайт]. – URL: <https://www.newsinlevels.com> (дата обращения: 06.02.2022) – Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	использует актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	Заполнение формы- резюме Письма Презентация, Постер Ролевые игры Заметки Тесты Устный опрос монологическая и диалогическая речь тестирование ответы на вопросы устный опрос составление диалогов чтение текста
приемы структурирования информации;	выделяет наиболее значимое в перечне информации;	
основы проектной деятельности	демонстрирует знание основ проектной деятельности	
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	правильно строит простые предложения, диалоги в утвердительной и вопросительной форме, владеет лексическим и грамматическим минимумом	
базовый словарный запас на иностранном языке	понимает тексты на базовые профессиональные темы; пользуется профессиональной терминологией на иностранном языке, владеет лексическим и грамматическим минимумом	
Умеет выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или	демонстрирует умения выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или	

проблемы;	проблемы;	
выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска;	выделяет наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска;	
организовывать работу коллектива и команды;	организует работу коллектива и команды;	
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	понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы; участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые); пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе	консультирует потребителей, оказывает помощь в выборе	

Рабочая программа дисциплины

«ООД.у05 ИНФОРМАТИКА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	2
1. Общая характеристика.....	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	6
2.2. Содержание дисциплины.....	7
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	14
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	14
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	14
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОД.у 05 Информатика»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОД.у 05 Информатика»: освоение системы базовых знаний отражающих вклад информатики в формировании современной научной картины мира, роль информационных процессов в современном обществе, приобретение опыта развития современных информационных технологий в индивидуальной, коллективной, познавательной и проектной деятельности.

Дисциплина «ОД.у 05 Информатика» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыкам и
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	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; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска	

выполнения задач профессиональной деятельности	поиска; Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	информации; современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в 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	определять актуальность нормативно-правовой документации профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; порядок выстраивания презентаций	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Особенности социального и культурного контекста; Правила оформления документов и построенных устных сообщения	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное	понимать и описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности	по

<p>поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p>		<p>профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p>	
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; учувствовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; кратко обосновывать и объяснять свои действия</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p>	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	66	18
Практическое занятие	72	36
<i>Курсовая работа (проект)</i>	Не предусмотрено	
Самостоятельная работа	Не предусмотрено	
Промежуточная аттестация в <i>форме</i> Экзамена	6	-
Всего	144	-

2.2. Содержание дисциплины

	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Основное содержание				
Раздел 1. Информация и информационная деятельность человека				
1	Тема 1.1 Информация и информационные процессы	Основное содержание: Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки . Представления об основных информационных процессах , о системах .	2/1	ОК 01, ОК 02, ОК 05 ОК 06 ОК 09
2	Тема 1.2 . Подходы к измерению информации	Основное содержание: Подходы к измерению информации (содержательный , алфавитный , вероятностный). Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов . Универсальность дискретного (цифрового) представления информации .	2/1	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ОК 06, ОК 07 ОК 09
3	Тема 1.3 . Компьютер. Устройство компьютера.	Основное содержание: Принципы построение компьютеров . принцип открытой архитектуры . Магистраль. Аппаратное устройство компьютера . Внешняя память . Устройства ввода-вывода . . Основные характеристики компьютеров. Программное обеспечение : классификация и его назначение , сетевое программное обеспечение .	2/1	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ОК 06 ОК 09
4	Тема 1.4. Кодирование информации. Система счисления	Основное содержание Представление о различных системах счисления , представления вещественного числа системе счисления с любым основание , 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 . Представление текстовых данных : кодовые таблицы символов , объем текстовых данных .	1 1	ОК 01, ОК 02, ОК 05 ОК 06 ОК 09
5	Тема 1.5 Элементы комбинаторики , теории множеств	Основное содержание Основные понятия алгебры логики : высказывания , логические операции ,	1 1	ОК 01, ОК 02 ОК 06, ОК 07, ОК 09

	и математической логики	построение таблицы истинности логического выражения . Графический метод алгебры логики .		
6	Тема 1.6. Компьютерные сети: локальные сети Интернет	Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топология локальной сети. Обмен данными. Глобальные сети интернет. IP_ адресация.	1 1	ОК 01, ОК 02, ОК 03 ОК 06 ОК 09
7	Тема 1.7. Службы Интернет	Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференция, форумы, мессенджеры, социальные сети).	1 1	ОК 01, ОК 02, ОК 03 ОК 06 ОК 09
8	Практические занятия №1	Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Достоверность информации в Интернете	2/1	ОК 01, ОК 02, ОК 03 ОК 06 ОК 09
9	Тема 1.8. Сетевое хранение данных и цифрового контента	Организация личного информационного пространства. Облачные хранилища данных. Коллективная работа над документами. Разделение прав доступа в облачных хранилищах.	1 1	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ОК 06 ОК 09
10	Тема 1.9 Информационная безопасность	Информационная безопасность. Защита информации. Информационная безопасность в мире, России. Вредоносные программы. Антивирусные программы.	1 1	ОК 01, ОК 02, ОК 03 ОК 06, ОК 07, ОК 09
	Раздел 2. Использование программных систем и сервисов			
11	Тема 2.1. Обработка информации в тестовых процессорах	Текстовые документы .Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации.	1 1	ОК 01, ОК 02, ОК 05 ОК 06 ОК 09,
12	Практические занятия № 2	Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны.	2/1	ОК 01, ОК 02, ОК 03 ОК 06 ОК 09
13	Практические занятия № 3	Компьютерная графика и её виды. Форматы мультимедийных файлов. Графические редакторы (ПО Gimp,Inkscape). Программы по записи и редактирования звука (ПО АудиоМастер). Программы редактирования видео (ПО Movavi0	2/1	ОК 01, ОК 02 ОК 06, ОК 07, ОК 09
14	Практическое занятие № 4	Технологии обработки графических объектов, различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения, обработка звука, монтаж видео)	2/1	ОК 01, ОК 02, ОК 03 ОК 06 ОК 09
15	Практические занятия № 5	Основное содержание Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации. Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации	2/1	ОК 01, ОК 02 ОК 06 ОК 09
16	Практические занятия № 6	Основное содержание Язык разметки гипертекста HTML. Оформление гипертекстовой страницы. Веб-сайты и веб-страницы. Принципы мультимедия. Интерактивное представление информации	2/1	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ОК 06 ОК 09
	Раздел 3.Компьютерные модели			
17	Тема 3.1. Модели и моделирование. Этапы	Основное содержание Представление о компьютерных моделях. Виды моделей. Адекватность модели.	2/1	ОК 01, ОК 02 ОК 06, ОК 07, ОК 09

	моделирования			
18	Тема 3.2. Списки, графы, деревья	Основное содержание Структура информации. Списки, графы, деревья.	2/1	OK 01, OK 02, OK 05 OK 06 OK 09
19	Практические занятия № 7	Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования).	2/1	OK 01, OK 02, OK 04 OK 06 OK 09
20	Практические занятия № 8	Основное содержание Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма.	2/1	OK 01, OK 02 OK 06 OK 09
21	Практические занятия № 9	Основные алгоритмические структуры. Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц	2/1	OK 01, OK 02 OK 06 OK 09
22	Тема 3.3. Анализ алгоритмов в профессиональной области		2/1	OK 01, OK 02 OK 06, OK 07, OK 09
23	Практические занятия № 10	Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов	2/1	OK 01, OK 02 OK 06 OK 09
24	Тема 3.4. Базы данных как модель предметной области	Базы данных как модель предметной области	2/1	OK 01, OK 02, OK 05 OK 06 OK 09
25	Практические занятия № 11	Таблицы и реляционные базы данных	2/1	OK 01, OK 02, OK 03 OK 06 OK 09
26	Практические занятия № 12	Табличный процессор. Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре. Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование	2/1	OK 01, OK 02, OK 04 OK 06 OK 09
27	Практические занятия № 13	Основное содержание Формулы и функции в электронных таблицах. Встроенные функции и их использование. Математические и статистические функции. Логические функции. Текстовые функции. Реализация математических моделей в электронных таблицах.	2/1	OK 01, OK 02 OK 06, OK 07, OK 09
28	Практические занятия № 14	Основное содержание Визуализация данных в электронных таблицах	2/1	OK 01, OK 02 OK 06 OK 09
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)				
	Прикладной модуль 1 Основы аналитики и визуализации данных			
29	Тема 1.1. Модели данных	Настройки ExcelPowerPivot	2/1	OK 01, OK 02, OK 04 OK 06 OK 09
30	Практические занятия № 15	Табличное представление данных, экспорт данных	2/1	OK 01, OK 02, OK 03 OK 06 OK 09
31	Практические занятия № 16	Модели данных,	2/1	OK 01, OK 02, OK 05 OK 06 OK 09
32	Практические занятия № 17	Большие данные	2/1	OK 01, OK 02, OK 04 OK 06 OK 09
33	Тема 1.2. Визуализация данных	Содержание Аналитический сервис YandexDataLens: Общий обзор, возможности.	2/1	OK 01, OK 02 OK 06, OK 07, OK 09

		Регистрация, интерфейс. Маркетплейс, подключение.		
34	Практические занятия № 18	Содержание Аналитический сервис YandexDataLens: Поток данных.	2/1	OK 01, OK 02, OK 04 OK 06 OK 09
35	Практические занятия № 19	Подключение к счетчику Yandex метрики	2/1	OK 01, OK 02 OK 06 OK 09
36	Семинар	Представление о компьютерных моделях. Виды моделей. Адекватность модели	2/1	OK 01, OK 02 OK 06 OK 09
Прикладной модуль 2 Аналитика и визуализация данных на Python				
37	Практическое занятие № 20	Тема 2.1. Введение в язык программирования. Интерактивная среда программирования на Python. Ввод и вывод данных. Функции print(), input(). Типы данных.	2/1	OK 01, OK 02, OK 05 OK 06 OK 09
38	Практическое занятие № 21	Тема 2.2. Основные алгоритмических конструкции на Python Понятие логических выражений и операций. Дизъюнкция, конъюнкция, отрицание.	2/1	OK 01, OK 02, OK 04 OK 06 OK 09
39	Практическое занятие № 22	Понятие статистики, описательной статистики. Описательный анализ данных. Основные описательные статистические величины	2/1	OK 01, OK 02, OK 03 OK 06 OK 09
Прикладной модуль 3 Основы искусственного интеллекта				
40	Тема 3.1. Искусственный интеллект: понятие, сферы применения	Сущность понятия «искусственный интеллект», история развития искусственного интеллекта, «слабый» искусственный интеллект, «сильный» искусственный интеллект,	2/1	OK 01, OK 02 OK 06, OK 07, OK 09
43	Консультация	Введение в язык программирования	1 1	OK 01, OK 02 OK 06 OK 09
44	Консультация	Настройки ExcelPowerPivot	1 1	OK 01, OK 02 OK 06 OK 09
45	Тема 3.3. Этапы разработки модели машинного обучения. Библиотеки машинного обучения	Этапы разработки модели машинного обучения: Определение цели и задач (цель как модель результата, отличия цели от задач, метрики для оценки результатов), сбор и подготовка данных, разработка модели, тестирование модели (валидация модели).	2/1	OK 01, OK 02, OK 04 OK 06 OK 09
46	Практические занятия № 23	Примеры решения задач классификации с помощью искусственного интеллекта.	2/1	OK 01, OK 02, OK 03, OK 04 OK 06 OK 09
47	Практические занятия № 24	Цели и задачи классификации. Линейный классификатор, гиперплоскость, бинарная классификация, мультиклассовая классификация; создание, обучение и оценка модели логистической регрессии.	2/1	OK 01, OK 02, OK 03 OK 06 OK 09
Прикладной модуль 4 Основы 3d моделирование				

48	Тема 4.1 система трехмерного моделирования КОМПАС – 3DLT. Окно Документа	Содержание Система автоматизированного проектирование : история , назначение , примеры КОМПАС – КОМПлекс Автоматизированных Систем .	2/1	OK 01, OK 02, OK 05 OK 06 OK 09
49	Практические занятие № 25	Построение геометрических примитивов (отрезок, прямоугольник, окружность)	2/1	OK 01, OK 02 OK 06, OK 07 OK 09
50	Тема 4.3 Редактирование 3 D моделей. Создание 3D моделей . Отсечение части детали	Содержание Сущность понятия «редактирование», задачи редактирования, эскизов, 3d моделей, основные способы редактирования 3D моделей.	2/1	OK 01, OK 02, OK 04 OK 06 OK 09
51	Практические занятия № 26	Создание 3d моделей по плоскому чертежу посредством операции «вращения». Рассечение детали плоскостью	2/1	OK 01, OK 02 OK 06 OK 09
52	Практические занятия № 27	Сущность понятия редактирования, задачи редактирования эскизов, 3d моделей, создание 3d моделей с элементами закругления.	2/1	OK 01, OK 02, OK 05 OK 06 OK 09
Прикладной модуль 5 Разработка ВЕБ сайтов с использование конструктора Тильда				
53	Тема 5.1 Конструктор Тильда	Содержание Общий обзор. Возможности конструктора. Библиотека блоков. Графический редактор ZeroBlock.	2/1	OK 01, OK 02 OK 06 OK 09
54	Практические занятия № 28	Создания сайта. Начало работы. Настройки. Цвет. Создание папок. Создание страниц. Список страниц.	2/1	OK 01, OK 02 OK 06 OK 09
55	Практические занятия № 29	Создание лэндинга из стандартных блоков на выбранную тему Сайт: настройка домена, выбор главной страницы, статистика, Яндекс метрика, настройка HTTPS	2/1	OK 01, OK 02 OK 06, OK 07, OK 09
Прикладной модуль 6 Технологии продвижения веб-сайта в Интернете				
56	Тема 6.1 Интернет маркетинг	Содержание Интернет-маркетинг: понятие, инструменты Интернет-маркетинга,	2/1	OK 01, OK 02, OK 04 OK 06 OK 09
57	Практическое занятие № 30	Реклама и рассылки. Исследование как элемент интернет-маркетинга.	2/1	OK 01, OK 02 OK 06 OK 09
58	Практическое занятия № 31	Способы получения трафика: определение трафика, основные способы получения трафика, особенности контекстной рекламы, SEO и SMO продвижения	2/1	OK 01, OK 02, OK 05 OK 06 OK 09
59	Тема 6.2. Поисковая оптимизация контента	Оптимизация контента для Яндекса, Rambler и Google, Самостоятельная работа:	2/1	OK 01, OK 02 OK 06 OK 09
60	Практическое занятие № 32	Индексирование сайта поисковыми системами	2/1	OK 01, OK 02, OK 04, OK 06 OK 09

61	Тема 6.3. Рекламная Кампания в сети Интернет	Содержание Планирование и проведение рекламной кампании-постановка целей, выбор и/или Самостоятельная работа: Разработка инструментов, месседж, выбор площадок, бюджет, оценка эффективности	2/1	OK 01, OK 02 OK 06, OK 07, OK 09
62	Практическое занятие № 33	Проектная работа «Проектирование рекламной кампании в Интернете для Конкретной продукции/ компании/организации»	2/1	OK 01, OK 02, OK 04 OK 06 OK 09
63	Практическое занятие № 34	Проектная работа «Проектирование рекламной кампании в Интернете для Конкретной продукции/ компании/организации»	2/1	OK 01, OK 02 OK 06 OK 09
Прикладной модуль 7 Введение в создание графических изображений с помощью GIMP				
64	Тема 7.1. Растровая и векторная графика. Форматы изображений, конвертация и оптимизация	Отличия растровой и векторной графики. Использование растровой графики для хранения фотографий. Форматы PNG и JPENG.	1 1	OK 01, OK 02, OK 04 OK 06 OK 09
65	Тема 7.2 Разрешение изображения.	Содержание Размеры изображения в пикселах и понятие изображения.	1 1	OK 01, OK 02, OK 05 OK 06 OK 09
66	Тема 7.3 Навигация, масштабирование, кадрирование, аффинные преобразования	Перспектива, 3D-преобразование, трансформация, преобразование по точкам, Зеркало, преобразование по рамке искажения	1 1	OK 01, OK 02 OK 06 OK 09
67	Практическое занятие № 35	Понятие градиента. Плавные переходы от одних цветов к другим	2/1	OK 01, OK 02, OK 04 OK 06 OK 09
68	Практическое занятие № 36	Плавные переходы от одних цветов в другие	2/1	OK 01, OK 02 OK 06 OK 09
69	Семинар	Технологии продвижения веб-сайта в Интернете	1 1	OK 01, OK 02, OK 05 OK 06 OK 09
70	Консультация	Способы получения трафика: определение трафика, основные способы получения трафика, особенности контекстной рекламы, SEO и SMO продвижения	1 1	OK 01, OK 02 OK 06 OK 09
71	Консультация	Этапы разработки модели машинного обучения	1 1	OK 01, OK 02, OK 06 OK 06 OK 09
72	Экзамен		6	OK 01, OK 02, OK 03. OK 04, OK 05, OK 06, OK 07, OK 09
	Итого		144/54	

...

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Угринович, Н.Д. Информатика : учебник / Угринович Н.Д. — Москва : КноРус, 2020. — 377 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07314-8. — URL: <https://book.ru/book/932057> (дата обращения: 14.06.2019). — Текст : электронный.
2. Ляхович, В.Ф. Основы информатики : учебник / Ляхович В.Ф., Молодцов В.А., Рыжикова Н.Б. — Москва : КноРус, 2020. — 347 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07596-8. — URL: <https://book.ru/book/932956> (дата обращения: 17.12.2019). — Текст : электронный.

3.2.3 Дополнительная литература:

1. Бубнов, В.А. Информатика и информация. Знаково-символьный аспект : монография / Бубнов В.А. — Москва : Лаборатория знаний, 2015. — 323 с. — ISBN 978-5-9963-2782-9. — URL: <https://book.ru/book/923845> (дата обращения: 17.12.2019). — Текст : электронный.
2. Златопольский, Д.М. Занимательная информатика : учебное пособие / Златопольский Д.М. 3-е издание — Москва : Лаборатория знаний, 2015. — 427 с. — ISBN 978-5-9963-2554-2. — URL: <https://book.ru/book/923982> (дата обращения: 17.12.2019). — Текст : электронный.
3. Угринович, Н.Д. Информатика : практикум / Угринович Н.Д. — Москва : КноРус, 2018. — 264 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06186-2. — URL: <https://book.ru/book/924220> (дата обращения: 17.12.2019). — Текст : электронный.
4. Информационная безопасность : учебник / Мельников В.П. под ред., Куприянов А.И. — Москва : КноРус, 2020. — 267 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07382-7. — URL: <https://book.ru/book/932059> (дата обращения: 17.12.2019). — Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Нормативно-правовые акты:

1. Конституция Российской Федерации: [принята всенародным голосованием 12 декабря 1993 г.] // Российская газета.- 1993 г.- №237.- 25 декабря.
2. "Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая)" от 30.11.1994 N 51-ФЗ(ред. от 03.08.2018) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2018)
3. Федеральный закон от 15.07.1995 N 101-ФЗ (ред. от 12.03.2014)"О международных договорах Российской Федерации"
4. "Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая)" от 26.01.1996 N 14-ФЗ(ред. от 29.07.2018) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2018)
5. "Гражданский кодекс Российской Федерации (часть третья)" от 26.11.2001 N 146-ФЗ(ред. от 03.08.2018) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2018)

6. "Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ(ред. от 11.10.2018)
7. Федеральный закон от 10.01.2002 N 7-ФЗ (ред. от 31.12.2017)"Об охране окружающей среды"
8. "Арбитражный процессуальный кодекс Российской Федерации" от 24.07.2002 N 95-ФЗ(ред. от 03.08.2018) (с изм. и доп., вступ. в силу с 04.08.2018)
9. "Гражданский кодекс Российской Федерации (часть четвертая)" от 18.12.2006 N 230-ФЗ(ред. от 23.05.2018)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает: основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>приемы структурирования информации;</p> <p>современную научную и профессиональную терминологию</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p>	<p>демонстрирует знания основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>демонстрирует знания приемов структурирования информации;</p> <p>демонстрирует знания современной научной и профессиональной терминологии</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p> <p>демонстрирует знания стандартов антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.</p> <p>демонстрирует знания пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>демонстрирует знания порядка их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>демонстрирует лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>демонстрирует знания видов организационных</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;</p> <p>особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;</p> <p>Умеет: выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>определять необходимые источники информации;</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной</p>	<p>требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>демонстрирует знания требований к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;</p> <p>демонстрирует знания особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;</p> <p>Умеет: демонстрирует умения выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>демонстрирует умения определять необходимые источники информации;</p> <p>демонстрирует умения определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>демонстрирует умения взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>демонстрирует умения грамотно излагать свои мысли и</p>	
--	---	--

<p>деятельности</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;</p> <p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p>	<p>оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>демонстрирует умения применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>демонстрирует умения соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>демонстрирует умения участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>демонстрирует умения управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>демонстрирует умения выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;</p> <p>демонстрирует умения контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p>	
--	---	--

Рабочая программа дисциплины

«ОД б 06 Физика»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	3
1. Общая характеристика.....	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	4
2.2. Содержание дисциплины.....	5
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	7
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	7
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	7

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

« ОД б 06 Физика »

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «О.Д.б. 06 Физика»:

Формирование знаний о фундаментальных физических законах, лежащих в основе современной физической картины мира, принципов действия технических устройств и производственных процессов, о наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии;

понимание физической сущности явлений, проявляющихся производственной деятельностью;

Освоение способов использования физических знаний для практических и профессиональных задач, объяснения явлений производственных и технологических процессов, принципов технических приборов и устройств, обеспечения безопасности производства и охраны природы;

Формирование умений решать учебно-практические задачи физического содержания с учётом профессиональной направленности;

Приобретение опыта познания и самопознания; умений ставить задачи и решать проблемы с учётом профессиональной направленности;

Формирование умений искать, анализировать и обрабатывать физическую информацию с учётом профессиональной направленности;

Подготовка обучающихся к успешному освоению дисциплин и модулей профессионального цикла: формирование у них умений и опыта деятельности, характерных для профессий / должностей служащих или специальностей, получаемых в профессиональных образовательных организациях;

Подготовка к формированию общих компетенций будущего специалиста: самообразования, коммуникации, проявления гражданско- патриотической позиции, сотрудничества, принятия решений в стандартной и нестандартной ситуациях, проектирования, проведения физических измерений, эффективного и безопасного использования различных технических устройств, соблюдения правил охраны труда при работе с физическими приборами и оборудованием.

Особенность формирования совокупности задач изучения физики для системы среднего профессионального образования заключается в необходимости реализации профессиональной направленности решаемых задач, учёта особенностей сферы деятельности будущих специалистов.

Дисциплина «О.Д.б.06 Физика» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для	основные источники информации и ресурсы для решения	

деятельности применительно к различным контекстам	решения задачи и/или проблемы;	задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять необходимые источники информации;	приемы структурирования информации;	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	современная научная и профессиональная терминология	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности;	пути обеспечения ресурсосбережения	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	68	28
Практические работы	8	
Лабораторные работы	14	4
семинары	12	10
Консультации	4	
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	
Всего	108	42

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОД. б. 06 Физика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, семинары.	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Введение		2	
1 Физика и методы научного познания	<p>Содержание:</p> <p>Физика — фундаментальная наука о природе. Естественно-научный метод познания, его ОК 05 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.</p>	11	ОК 03 ОК 05
2 Физика и методы научного познания	<p>Содержание:</p> <p>Физика — фундаментальная наука о природе. Естественно-научный метод познания, его ОК 05 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</p>	11	

	величин.		
	Раздел 1. Механика	12	
3Тема 1.1 Основы кинематики	Содержание: 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. Равномерное движение точки по окружности, угловая скорость. Центростремительное ускорение. Кинематика абсолютно твердого тела.	1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
4Тема 1.1 Основы кинематики	Содержание: 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. Равномерное движение точки по окружности, угловая скорость. Центростремительное ускорение. Кинематика абсолютно твердого тела	1	
5Тема 1.1 Основы кинематики	Содержание: 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.	1	

	Движение с постоянным ускорением свободного падения. Равномерное движение точки по окружности, угловая скорость. Центробежное ускорение. Кинематика абсолютно твердого тела		
6Тема 1.1 Основы кинематики	Содержание: 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. Равномерное движение точки по окружности, угловая скорость. Центробежное ускорение. Кинематика абсолютно твердого тела	1	
7Тема 1.2 Основы динамики	Содержание: 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.	1	
8Тема 1.2 Основы динамики	Содержание: 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.	1	
9Тема 1.2 Основы динамики	Содержание: Основная задача динамики. Сила. Масса. Законы механики Ньютона. Силы в природе. Сила тяжести и сила всемирного тяготения. Закон	1	

	всемирного тяготения. Первая космическая скорость. Движение планет и малых тел Солнечной системы. Вес. Невесомость. Силы упругости. Силы трения.		
10Тема 1.2 Основы динамики	Содержание: 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.	1	
11Тема 1.3 Законы сохранения в механике	Содержание: 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. Использование законов механики для объяснения движения 16 небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики	1	
12Тема 1.3 Законы сохранения в механике	Содержание: 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. Использование законов механики для объяснения движения 16 небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики	1	
13Тема 1.3 Законы сохранения в механике	Содержание: Импульс тела. Импульс силы. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Механическая работа и мощность. Кинетическая энергия.	11	

	Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Работа силы тяжести и силы упругости. Применение законов сохранения. Использование законов механики для объяснения движения 16 небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики		
14Тема 1.3 Законы сохранения в механике	Содержание: 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. Использование законов механики для объяснения движения 16 небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики	11	
	Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика	18	
15Тема 2.1 Основы молекулярно-кинетической теории	Содержание: 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.	11	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07
16Тема 2.1 Основы молекулярно-кинетической теории	Содержание: 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.	11	

	Температура звезд. Скорости движения молекул и их измерение. Уравнение состояния идеального газа. Изопроцессы и их графики. Газовые законы		
17 Семинар 1 Тема 2.1 Основы молекулярно-кинетической теории	Содержание: 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	11	
18 Семинар.2 Тема 2.1 Основы молекулярно-кинетической теории	Содержание: 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	11	
19	В том числе: Лабораторные работа №1. Изучение изотермического процесса.	1	
20	Лабораторные работа №1. Изучение изотермического процесса.	1	
21Тема 2.2 Основы термодинамики	Содержание: Внутренняя энергия. Работа и теплопередача. Количество теплоты. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики.	1	

	Адиабатный процесс. Второе начало термодинамики. Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя. Охрана природы.		
22Тема 2.2 Основы термодинамики	Содержание: Внутренняя энергия. Работа и теплопередача. Количество теплоты. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Второе начало термодинамики. Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя. Охрана природы.	1	
23Тема 2.2 Основы термодинамики	Содержание: Внутренняя энергия. Работа и теплопередача. Количество теплоты. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Второе начало термодинамики. Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя. Охрана природы.	11	
24Тема 2.2 Основы термодинамики	Содержание: Внутренняя энергия. Работа и теплопередача. Количество теплоты. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Второе начало термодинамики. Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя. Охрана природы.	11	
25ема 2.3 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	Содержание: 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. Характеристика твердого состояния вещества. Кристаллические и аморфные тела.	1	
26Тема 2.3 Агрегатные состояния вещества и	Содержание:	1	

фазовые переходы	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. Характеристика твердого состояния вещества. Кристаллические и аморфные тела		
27 Семинар.3 Тема 2.3 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	Содержание: 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. Характеристика твердого состояния вещества. Кристаллические и аморфные тела	1	
28 Семинар 4 Тема 2.3 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	Содержание: 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. Характеристика твердого состояния вещества. Кристаллические и аморфные тела	1	
29	В том числе: Лабораторные работы: 2. Определение влажности воздуха	1М	
30	Лабораторные работы: 2. Определение влажности воздуха	1М	
31	Практическое занятие: 1 «Молекулярная физика и термодинамика»	1	

32	Практическое занятие: 1 «Молекулярная физика и термодинамика»	1	
	Раздел 3. Электродинамика	28	
33 Тема 3.1 Электрическое поле	Содержание: 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. Электроемкость. Конденсаторы. Энергия заряженного конденсатора. Применение	1	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07
34 Тема 3.1 Электрическое поле	Содержание: 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. Электроемкость. Конденсаторы. Энергия заряженного конденсатора. Применение	1	
35 Тема 3.1 Электрическое поле	Содержание: 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. Электроемкость. Конденсаторы. Энергия	11	

	заряженного конденсатора. Применение		
36 Тема 3.1 Электрическое поле	Содержание: 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. Электроемкость. Конденсаторы. Энергия заряженного конденсатора. Применение	11	
37 Семинар 5 Тема 3.1 Электрическое поле	Содержание: 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. Электроемкость. Конденсаторы. Энергия заряженного конденсатора. Применение	11	
38 Семинар 6 Тема 3.1 Электрическое поле	Содержание: 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. Электроемкость. Конденсаторы. Энергия заряженного конденсатора. Применение	11	

39 Тема 3.2 Законы постоянного тока	<p>Содержание:</p> <p>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.</p>	1	
40 Тема 3.2 Законы постоянного тока	<p>Содержание:</p> <p>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. Электроемкость. Конденсаторы. Энергия заряженного конденсатора. Применение</p>	1	
41 Тема 3.2 Законы постоянного тока	<p>Содержание:</p> <p>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. Электроемкость. Конденсаторы. Энергия заряженного конденсатора. Применение</p>	11	
42 Тема 3.2 Законы постоянного тока	<p>Содержание:</p> <p>Электрические заряды. Элементарный электрический заряд. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Проводники в</p>	11	

	электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. Электроемкость. Конденсаторы. Энергия заряженного конденсатора. Применение		
43	В том числе: Лабораторные работы 3: Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников.	1	
44	Лабораторные работы 3: Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников.	1	
45 Тема 3.3 Электрический ток в различных средах	Содержание: Электрический ток в металлах, в электролитах, газах, в вакууме. Электролиз. Закон 4 электролиза Фарадея. Виды газовых разрядов. Термоэлектронная эмиссия. Плазма. Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимости. P-n переход. Полупроводниковые приборы. Применение полупроводников.	1	
46 Тема 3.3 Электрический ток в различных средах	Содержание: Электрический ток в металлах, в электролитах, газах, в вакууме. Электролиз. Закон 4 электролиза Фарадея. Виды газовых разрядов. Термоэлектронная эмиссия. Плазма. Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимости. P-n переход. Полупроводниковые приборы. Применение полупроводников.	1	
47.Семинар 7 Тема 3.3 Электрический ток в различных средах	Содержание: Электрический ток в металлах, в электролитах, газах, в вакууме. Электролиз. Закон 4 электролиза Фарадея. Виды газовых разрядов. Термоэлектронная эмиссия. Плазма. Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимости. P-n переход.	11	

	Полупроводниковые приборы. Применение полупроводников.		
48. Семинар 8 Тема 3.3 Электрический ток в различных средах	Содержание: Электрический ток в металлах, в электролитах, газах, в вакууме. Электролиз. Закон 4 электролиза Фарадея. Виды газовых разрядов. Термоэлектронная эмиссия. Плазма. Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимости. P-n переход. Полупроводниковые приборы. Применение полупроводников.	11	
49 Тема 3.4 Магнитное поле	Содержание: 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.	1	
50. Тема 3.4 Магнитное поле	Содержание: 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.	1	
51. Тема 3.4 Магнитное поле	Содержание: 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.	1	
52. Тема 3.4 Магнитное поле	Содержание:	1	

	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.		
53 Тема 3.5 Электромагнитная индукция	Содержание: Явление электромагнитной индукции. Закон электромагнитной индукции. Правило Ленца. Вихревое электрическое поле. ЭДС индукции в движущихся проводниках. Явление самоиндукции. Индуктивность. Энергия магнитного поля тока. Электромагнитное поле.	1	
54 Тема 3.5 Электромагнитная индукция	Содержание: Явление электромагнитной индукции. Закон электромагнитной индукции. Правило Ленца. Вихревое электрическое поле. ЭДС индукции в движущихся проводниках. Явление самоиндукции. Индуктивность. Энергия магнитного поля тока. Электромагнитное поле.	1	
55. Тема 3.5 Электромагнитная индукция	Содержание: Явление электромагнитной индукции. Закон электромагнитной индукции. Правило Ленца. Вихревое электрическое поле. ЭДС индукции в движущихся проводниках. Явление самоиндукции. Индуктивность. Энергия магнитного поля тока. Электромагнитное поле.	11	
56. Тема 3.5 Электромагнитная индукция	Содержание: Явление электромагнитной индукции. Закон электромагнитной индукции. Правило Ленца. Вихревое электрическое поле. ЭДС индукции в движущихся проводниках. Явление самоиндукции. Индуктивность. Энергия магнитного поля тока. Электромагнитное поле.	11	
57	В том числе:	1\1	

	Лабораторные работы: 4. Изучение явления электромагнитной индукции		
58	Лабораторные работы: 4. Изучение явления электромагнитной индукции	11	
59	Практическое занятие №2 «Электрическое поле. Законы постоянного тока. Магнитное поле. Электромагнитная индукция»	1	
60	Практическое занятие №2 «Электрическое поле. Законы постоянного тока. Магнитное поле. Электромагнитная индукция»	1	
	Раздел 4. Колебания и волны	10	
61 Тема 4.1 Механические колебания и волны	Содержание: 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	1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
62 Тема 4.1 Механические колебания и волны	Содержание: 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	1	
63 Тема 4.1 Механические колебания и волны	Содержание: 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	11	

64 Тема 4.1 Механические колебания и волны	<p>Содержание:</p> <p>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</p>	11	
65 Тема 4.2 Электромагнитные колебания и волны	<p>Содержание:</p> <p>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.</p>	1	
66 Тема 4.2 Электромагнитные колебания и волны	<p>Содержание:</p> <p>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.</p>	11	
67 Тема 4.2 Электромагнитные колебания и волны	<p>Содержание:</p> <p>Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Период свободных электрических колебаний.</p>	11	

	<p>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.</p>		
<p>68 Тема 4.2 Электромагнитные колебания и волны</p>	<p>Содержание:</p> <p>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.</p>	11	
<p>69 Семинар 9 Тема 4.2 Электромагнитные колебания и волны</p>	<p>Содержание:</p> <p>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.</p>	11	
<p>70 Семинар 10 Тема 4.2 Электромагнитные</p>	<p>Содержание:</p> <p>Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в</p>	11	

колебания и волны	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.		
	Раздел 5. Оптика	16	
71 Тема 5.1 Природа света	Содержание: Точечный источник света. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Принцип Гюйгенса. Солнечные и лунные затмения. Полное отражение. Линзы. Построение изображения в линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы. Телескопы.	1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
72 Тема 5.1 Природа света	Содержание: Точечный источник света. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Принцип Гюйгенса. Солнечные и лунные затмения. Полное отражение. Линзы. Построение изображения в линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы. Телескопы.	1	
73 Тема 5.1 Природа света	Содержание: Точечный источник света. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Принцип Гюйгенса. Солнечные и лунные затмения. Полное отражение. Линзы. Построение изображения в линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы. Телескопы.	1	

74 Тема 5.1 Природа света	Содержание: Точечный источник света. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Принцип Гюйгенса. Солнечные и лунные затмения. Полное отражение. Линзы. Построение изображения в линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы. Телескопы.	11	
75	В том числе: Лабораторные работы: 5. Определение показателя преломления стекла	1	
76	Лабораторные работы: 5. Определение показателя преломления стекла	1	
77 Тема 5.2 Волновые свойства света	Содержание: 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. Шкала электромагнитных излучений.	1	
78 Тема 5.2 Волновые свойства света	Содержание: 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. Шкала	1	

	электромагнитных излучений.		
79 Тема 5.2 Волновые свойства света	<p>Содержание:</p> <p>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. Шкала электромагнитных излучений.</p>	11	
80 Тема 5.2 Волновые свойства света	<p>Содержание:</p> <p>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. Шкала электромагнитных излучений.</p>	11	
81	<p>В том числе:</p> <p>Лабораторные работы: 6. Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки.</p>	1	
82	Лабораторные работы: 6. Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки.	1	
83	Практическое занятие № 3 «Колебания и волны. Оптика»	1	

84	Практическое занятие № 3 «Колебания и волны. Оптика»	1	
85 Тема 5.3 Специальная теория относительности	Содержание: 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	1	
86 Тема 5.3 Специальная теория относительности	Содержание: 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	1	
	Раздел 6. Квантовая физика	10	
87 Тема 6.1 Квантовая оптика	Содержание: 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. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Применение фотоэффекта	1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
88 Тема 6.1 Квантовая оптика	Содержание: 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. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Применение фотоэффекта	1	
89 Тема 6.1 Квантовая оптика	Содержание:	1	

	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. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Применение фотоэффекта		
90 Тема 6.1 Квантовая оптика	Содержание: 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. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Применение фотоэффекта	11	
91 Тема 6.2 Физика атома и атомного ядра	Содержание: 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.	1	
92 Тема 6.2 Физика атома и атомного ядра	Содержание: 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	11	

	<p>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</p>		
93 Тема 6.2 Физика атома и атомного ядра	<p>Содержание:</p> <p>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</p>	11	
94 Тема 6.2 Физика атома и атомного ядра	<p>Содержание:</p> <p>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</p>	11	

	синтез. Энергия звезд. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы		
95	В том числе Практическое занятие № 4 «Квантовая физика»	1	
96	Практическое занятие № 4 «Квантовая физика»	1	
	Раздел 7. Строение Вселенной	6	
97 Семинар 11 Тема 7.1 Строение Солнечной системы	Содержание: Солнечная система: планеты и малые тела, система Земля—Луна.	1М	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07
98 Семинар 12 Тема 7.1 Строение Солнечной системы	Содержание: Солнечная система: планеты и малые тела, система Земля—Луна.	1М	
99 Тема 7.2 Эволюция Вселенной	Содержание: Строение и эволюция Солнца и звёзд. Классификация звёзд. Звёзды и источники их энергии. Галактика. Современные представления о строении и эволюции Вселенной.	1	
100 Тема 7.2 Эволюция Вселенной	Содержание: Строение и эволюция Солнца и звёзд. Классификация звёзд. Звёзды и источники их энергии. Галактика. Современные представления о строении и эволюции Вселенной.	1	
101	В том числе Лабораторные работы: № 7. Изучение карты звездного неба.	1	

102	Лабораторные работы: № 7. Изучение карты звездного неба.	1	
103	консультация	1	
104	консультация	1	
105	консультация	1	
106	консультация	1	
107	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	1	
108	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	1	
		Всего: 108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет общеобразовательных дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение.

2. Учебная литература

Физика (для нетехнических специальностей) 12е издание стереотипное П.И. Самойленко, А.В.Сергеев./Издательский центр «Академия»

3.2.2. Дополнительные источники

Учебно-методическая литература в кабинете физики · Методические разработки к Вашему уроку

https://www.google.com/url?esrc=s&q=&rct=j&sa=U&url=https://infourok.ru/uchebno-metodicheskaya_literatura_v_kabinete_fiziki-329208.htm&ved=2ahUKEwi349D4vqWGAxVaRPEDHV16AZQQFnoECAMQAg&usg=AOvVaw2ftRXLnepbJt2XYA7O2_Pz

Электронные книги раздела Физика в Университетской Библиотеке Онлайн. Доступ для организаций онлайн и в мобильном приложении

https://www.google.com/url?esrc=s&q=&rct=j&sa=U&url=https://biblioclub.ru/index.php/%3Fpage%3Drazdel_red%26sel_node%3D1411&ved=2ahUKEwiBzrHSv6WGAxUtAtsEHbTXArgQFnoECAkQAg&usg=AOvVaw3AcV7z-_rH9HnW145Tu40u

Кафедра «Физика» | Виртуальный лабораторный практикум.

https://www.google.com/url?esrc=s&q=&rct=j&sa=U&url=https://www.madi.ru/4567-kafedra-fizika-virtualnyy-laboratory-praktikum-fizika.html&ved=2ahUKEwjMvLD_v6WGAxW9cfEDHWpBDO8QFnoECAoQAg&usg=AOvVaw2xrhldNFZDTHwNxrAOkuoE

https://www.google.com/url?esrc=s&q=&rct=j&sa=U&url=https://www.madi.ru/1434-kafedra-fizika-belkova-yuliya-aleksandrovna.html&ved=2ahUKEwjMvLD_v6WGAxW9cfEDHWpBDO8QFnoECAgQAg&usg=AOvVaw3pKvKca6Jqjpk00Rpw512

Физика. 10 класс: учеб. для общеобразоват. организаций с прил. на электрон. носителе: базовый уровень / Г. Я. Мякишев, Б. Б. Буховцев, Н. Н. Сотский

https://www.google.com/url?esrc=s&q=&rct=j&sa=U&url=https://www.utgt73.ru/uploads/biblioteka/fizika/%252010.pdf&ved=2ahUKEwjRorq_vaWGAxVtcfEDHbBgAQkQFnoECAcQAg&usg=AOvVaw2TocNwnDazf4lryR1oQU0g

Физика : 11-й класс : учебник : базовый уровень : издание в pdf- формате / Г. Я. Мякишев, М. А. Петрова, О. С. Угольников [и др.] <https://www.google.com/url?esrc=s&q=&rct=j&sa=U&url=https://rucont.ru/file.ashx%3Fguid%3D1cced916-f2d0-4e41-8ef1->

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте - определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности - особенности социального и культурного контекста - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения - пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона 	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация знания основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте - демонстрация знания по определению необходимых источников информации; планированию процесса поиска; структурированию получаемой информации; выделению наиболее значимого в перечне информации - демонстрация знания психологических основ деятельности коллектива, психологических особенностей личности; основ проектной деятельности - демонстрация знания особенностей социального и культурного контекста - демонстрация знания стандартов антикоррупционного поведения и последствия его нарушения - демонстрация знания путей обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства; основных направлений изменения климатических условий региона - демонстрация умения 	<p>Выполнение практических работ</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p> <p>Решение задач.</p> <p>Творческая работа обучающихся.</p>

<p><i>Умеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации - организовывать работу коллектива и команды - проявлять толерантность в рабочем коллективе - применять стандарты антикоррупционного поведения - соблюдать нормы экологической безопасности 	<p>распознавать задачу и/или проблему в социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умения определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации - демонстрация умения организовывать работу коллектива и команды - демонстрация умения проявлять толерантность в рабочем коллективе - демонстрация умения применять стандарты антикоррупционного поведения - демонстрация умения соблюдать нормы экологической безопасности 	
---	--	--

Рабочая программа дисциплины

«ООДy. 07 ХИМИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	3
1. Общая характеристика.....	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	4
2.2. Содержание дисциплины.....	5
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	7
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	7
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	7

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ООДу.07 Химия»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ООДу.07 Химия»: формирование у студентов химической составляющей естественно – научной картины мира как основы принятия решений в жизненных и производственных ситуациях, ответственного поведения в природной среде.;

Дисциплина «ОДу.07 Химия» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	структуру плана для решения задач;	-
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	-
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	-
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем	определять задачи для поиска информации;	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;	-
	оценивать практическую значимость результатов поиска;	приемы структурирования информации;	-
	оформлять	формат оформления	-

	результаты поиска	результатов поиска информации	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	-
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности	-
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	-
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;	-
		пути обеспечения ресурсосбережения	-

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	74	6
Практические занятия	40	30
Лабораторные занятия	16	14
<i>Курсовая работа (проект)</i>	Не предусмотрено	
Самостоятельная работа	Не предусмотрено	
Консультации	8	
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	6	
Всего	144	50

2.2. Содержание дисциплины

	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, прикладной модуль	Объем часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
Раздел 1. Основы строения вещества			12	
1	Тема 1.1. Строение атомов химических элементов	Основное содержание Современная модель строения атома. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Валентные электроны. Валентность.	2	ОК 01
2	Тема 1.2. Природа химической связи	Основное содержание Электронная природа химической связи. Электроотрицательность. Ковалентная связь, ее разновидности и механизмы образования (обменный и донорно-акцепторный). Ионная связь. Металлическая связь. Водородная связь. Межмолекулярные взаимодействия. Изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей.	2	ОК 02
3	Тема 1.3. Практическое занятие №1 Решение практических заданий на составление электронно-графических формул элементов 1–4 периодов.	Основное содержание Решение практических заданий на составление электронно-графических формул элементов	2/2	ОК 04
4	Тема 1.4. Практическое занятие №2 Решение заданий на использование химической символики и названий соединений по номенклатуре международного союза теоретической и прикладной химии	Основное содержание Решение заданий на использование химической символики и названий соединений по номенклатуре международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальных названий для составления химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.) и других неорганических соединений отдельных классов.	2/2	ОК 01
5	Тема 1.5. Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	Основное содержание Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Физический смысл Периодического закона Д.И. Менделеева. Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых	2	ОК 02 ОК 02

		ими простых и сложных веществ в соответствии с положением химического элемента в Периодической системе. Мировоззренческое и научное значение Периодического закона Д.И. Менделеева. Прогнозы Д.И. Менделеева. Открытие новых химических элементов.		
6	Тема 1.6. Практическое занятие №3 Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеристику химических элементов	Основное содержание Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеристику химических элементов «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствии с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева».	2/2	ОК 07
Раздел 2. Химические реакции			16	
7	Тема 2.1. Типы химических реакций	Основное содержание Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Количественные отношения в химии. Реакции комплексообразования с участием неорганических веществ (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия).	2	ОК 01
8	Тема 2.2. Основные законы в химии	Основное содержание Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций. Моль как единица количества вещества. Молярная масса. Законы сохранения массы и энергии. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов.	2	ОК 01 ОК 04
9	Тема 2.3. Практическое занятие №4 Составление уравнений химических реакций	Основное содержание Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена.	2/2	ОК 01 ОК 02
10	Тема 2.4. Практическое занятие №5 Составление и уравнивание окислительно – восстановительных реакций методом электронного баланса	Основное содержание Составление и уравнивание окислительно – восстановительных реакций методом электронного баланса	2/2	ОК 01
11	Тема 2.5. Электролитическая диссоциация и ионный обмен	Основное содержание Теория электролитической диссоциации. Реакции ионного обмена. Составление реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений.	2	ОК 07
1	Тема 2.6. Гидролиз солей	Основное содержание	2	ОК 01

2		Гидролиз солей. Значение гидролиза в биологических обменных процессах. Применение гидролиза в промышленности.		ОК 07
1 3	Тема 2.7 Лабораторное занятие № 1 Реакции гидролиза	Основное содержание Реакции гидролиза	2/2	ОК 01 ОК 04
1 4	Тема 2.8. Практическое занятие № 6 Строение вещества и химические реакции.	Основное содержание Строение вещества и химические реакции.	2	ОК 01
Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ			28	
1 5	Тема 3.1. Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ. Номенклатура и название неорганических веществ	Основное содержание Предмет неорганической химии. Взаимосвязь неорганических веществ. Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре.	2	ОК 01 ОК 02
1 6	Тема 3.2. Консультация	Основное содержание Повторение пройденного материала	2	ОК 01
1 7	Тема 3.3. Межмолекулярные взаимодействия.	Основное содержание Кристаллогидраты. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решетки. Причины многообразия веществ. Современные представления о строении твердых, жидких и газообразных веществ. Жидкие кристаллы.	2	О ОК 02
1 8	Тема 3.4. Практическое занятие № 7 Решение задач на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси)	Основное содержание Решение задач на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси).	2/2	ОК 04
1 9	Тема 3.5 Семинар Металлы. Неметаллы.	Основное содержание Общие физические и химические свойства металлов. Способы	2/2	ОК 01, ОК 02

		получения. Значение металлов и неметаллов в природе и жизнедеятельности человека и организмов. Коррозия металлов: виды коррозии, способы защиты металлов от коррозии. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства металлов IV– VII групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе		
2 0	Тема 3.6. Консультация	Основное содержание Повторение пройденного материала	2	ОК 07
2 1	Тема 3.7. Химические свойства основных классов неорганических веществ	Основное содержание Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.).	2	ОК 01, ОК 02
2 2	Тема 3.8 Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов.	Основное содержание Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов.	2	ОК 01, ОК 04
2 3	Тема 3.9. Практическое занятие № 8 Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ	Основное содержание Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов, неорганических солей, характеризующих их свойства.	2/2	ОК 01, ОК 04
2 4	Тема 3.10. Практическое занятие № 9 Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства и получение неорганических веществ.	Основное содержание Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства и получение неорганических веществ.	2/2	ОК 01, ОК 02
2	Тема 3.11. Лабораторные	Основное содержание	2/2	ОК 02

5	занятия № 2 Свойства металлов и неметаллов	Свойства металлов и неметаллов		
2 6	Тема 3.12 Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве	Основное содержание 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	ОК 01, ОК 02
2 7	Тема 3.13. Практическое занятие № 10 Решение практико-ориентированных заданий о роли неорганической химии	Основное содержание Решение практико-ориентированных заданий о роли неорганической химии в развитии медицины, создании новых материалов (в строительстве и др. отраслях промышленности), новых источников энергии (альтернативные источники энергии) в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности.	2/2	ОК 01, ОК 04
2 8	Тема 3.14. Лабораторное занятие №3 Свойства неорганических соединений	Основное содержание Свойства неорганических веществ.	2/2	ОК 01, ОК 07
Раздел 4. Строение и свойства органических веществ			28	
2 9	Тема 4.1 Классификация, строение и номенклатура органических веществ	Основное содержание Предмет органической химии. Взаимосвязь неорганических и органических веществ. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекуле согласно их валентности. Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова. Углеродный скелет органической молекулы. Молекулярные и структурные (развернутые, сокращенные) химические формулы. Зависимость свойств веществ от химического строения молекул. Изомерия и изомеры (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия). Кратность химической связи. Понятие о функциональной группе. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений.	2	ОК 01
3 0	Тема 4.2 Свойства органических соединений	Основное содержание Физико-химические свойства органических соединений отдельных классов (особенности классификации и номенклатуры внутри класса;	2	ОК 01, ОК 04

		гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства; химические свойства; способы получения)		
3 1	Тема 4.3. Предельные углеводороды	Основное содержание Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов;	2	ОК 01, ОК 07
3 2	Тема 4.4. Непредельные и ароматические углеводороды	Основное содержание Полимеризация этилена как основное направление его использования. Горение ацетиленового пламени как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов;	2	ОК 01, ОК 02
3 3	Тема 4.5. Кислородосодержащие соединения	Основное содержание – кислородсодержащие соединения (спирты и простые эфиры, фенолы, альдегиды и кетоны, карбоновые кислоты и их производные). Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла;	2	ОК 01, ОК 04
3 4	Тема 4.6. Азотсодержащие соединения	Основное содержание – азотсодержащие соединения (амины и аминокислоты, белки). Классификация и особенности органических реакций. Реакционные центры. Радикалы. Первоначальные понятия о типах и механизмах органических реакций.	2	ОК 01, ОК 02
3 5	Тема 4.8. Консультация	Основное содержание Повторение пройденного материала	2	ОК 01, ОК 07
3 6	Тема 4.9. Лабораторное занятие №4 Получение этилена и изучение его свойств	Основное содержание Получение этилена и изучение его свойств	2/2	ОК 01, ОК 02
3	Тема 4.10 Органические	Основное содержание	2	ОК 02

7	вещества в жизнедеятельности человека.	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.		ОК 01
3 8	Тема 4.11. Нуклеиновые кислоты	Основное содержание Нуклеиновые кислоты: состав и строение. Строение нуклеотидов. Состав нуклеиновых кислот (ДНК, РНК). Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов.	2	ОК 01, ОК 07
3 9	Тема 4.12. Производство и применение органических веществ в промышленности	Основное содержание Производство органических веществ: производство метанола, переработка нефти. Полиэтилен как крупнотоннажный продукт химического производства. Применение этилена. Производство и применение каучука и резины.	2	ОК 01
4 0	Тема 4.13 Полимерные материалы	Основное содержание 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	ОК 02
4 1	Тема 4.14 Роль органической химии	Основное содержание Роль органической химии в решении проблем энергетической безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии (альтернативные источники энергии).	2	ОК 04
Раздел 5 Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций			10	
4 2	Тема 5.1 Кинетические закономерности протекания химических реакций	Основное содержание Химические реакции. Классификация химических реакций: по фазовому составу (гомогенные и гетерогенные), по использованию катализатора (каталитические и некаталитические). Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации	2	ОК 01, ОК 02

		реагирующих веществ, температуры (правило Вант-Гоффа), площади реакционной поверхности, наличия катализатора.		
4 3	Тема 5.2 Катализаторы и катализ	Основное содержание Роль катализаторов в природе и промышленном производстве. Энергия активации. Активированный комплекс. Катализаторы и катализ. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве.	2	ОК 01, ОК 02
4 4	Тема 5.2. Лабораторные занятия № 5 Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ. Определение зависимости скорости реакции от температуры	Основное содержание Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ. Определение зависимости скорости реакции от температуры	2/2	ОК 01, ОК 04
4 5	Тема 5.3. Термодинамические закономерности протекания химических реакций.	Основное содержание Классификация химических реакций: по тепловому эффекту (экзотермические, эндотермические), по обратимости (обратимые и необратимые). Тепловые эффекты химических реакций. Термохимические уравнения. Обратимость реакций.	2	ОК 01, ОК 02
4 6	Тема 5.4. Равновесие химических реакций	Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура) для создания оптимальных условий протекания химических процессов. Понятие об энтальпии и энтропии. Энергия Гиббса. Закон Гесса и следствия из него. Роль смещения равновесия в технологических процессах.	2	ОК 01, ОК 07
4 7	Тема 5.5. Практическое занятие № 11 Принцип Ле Шателье. Влияние различных факторов на изменение равновесия химических реакций. Расчеты теплового эффекта реакции.	Основное содержание Принцип Ле Шателье. Влияние различных факторов на изменение равновесия химических реакций. Расчеты теплового эффекта реакции.	2/2	ОК 01
Раздел 6. Дисперсные системы			8	
4 8	Тема 6.1 Дисперсные системы и факторы их устойчивости	Основное содержание Дисперсные системы. Коллоидные системы. Истинные растворы. Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Способы	2	ОК 01, ОК 02, ОК 07

		приготовления растворов. Растворимость. Массовая доля растворенного вещества. Предельно допустимые концентрации и их использование в оценке экологической безопасности.		
4 9	Тема 6.2. Классификация дисперсных систем	Классификация дисперсных систем по составу. Строение и факторы устойчивости дисперсных систем. Распознавание истинных растворов, коллоидных растворов и грубодисперсных систем. Строение мицеллы. Рассеивание света при прохождении светового пучка через оптически неоднородную среду (эффекта Тиндаля).	2	ОК 01, ОК 02
5 0	Тема 6.3. Практическое занятие №12 Решение практико – ориентированных расчетных заданий на дисперсные системы	Основное содержание Решение практико – ориентированных расчетных заданий на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека, с позиций экологической безопасности последствий и грамотных решений проблем, связанных с химией	2/2	ОК 01, ОК 04
5 1	Тема 6.4. Лабораторное занятие №6 Исследование дисперсных систем	Основное содержание Исследование дисперсных систем	2/2	ОК 01
Раздел 7. Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ			8	
5 2	Тема 7.1 Практическое занятие №13 Обнаружение неорганических катионов и анионов	Основное содержание 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.	2	ОК 01, ОК 02
5 3	Тема 7.2. Лабораторные занятия № 7 Аналитические реакции катионов I–VI групп	Основное содержание Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения катионов I группы (калия, натрия, магния, аммония), II группы на примере бария, III группы - свинца, IV – алюминия, V группы – железа (II – III), VI группы – никеля. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций.	2	ОК 04
5 4	Тема 7.3 Практическое занятие №14 Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций	Основное содержание Качественные химические реакции, характерные для обнаружения отдельных классов органических соединений: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот и др. Денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков.	2/2	ОК 01, ОК 02

		Составление качественных реакций обнаружения органических соединений отдельных классов.		
5	Тема 7.4. Лабораторное занятие №8 Качественные реакции на отдельные классы органических веществ	Основное содержание	2/2	ОК 01
5		Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения органических веществ различных классов: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот, белков и др. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций или схем.		
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)				
Раздел 8 Химия в быту и производственной деятельности человека			4	ОК 01, ОК 02
5	Тема 8.1. Химия в быту и производственной деятельности человека	Основное содержание	2/2	
6		Биологическая безопасность последствий бытовой и производственной деятельности человека, связанная с переработкой веществ; поиск и анализ химической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие).		
5	Тема 8.2. Практическое занятие №15 Кейсы на анализ информации о производственной деятельности человека	Основное содержание	2/2	ОК 04, ОК 07
7		Кейсы (с учетом будущей профессиональной деятельности) на анализ информации о производственной деятельности человека, связанной с переработкой и получением веществ, а также с экологической безопасностью. Защита кейса: Представление результатов решения кейсов		
Раздел 9. Исследование и химический анализ объектов биосферы			22	
5	Тема 9.1. Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях	Основное содержание	2	ОК 01
8		Лабораторная посуда и химические реактивы. Основные лабораторные операции. Лабораторное оборудование. Техника безопасности и правила работы (поведения) в лаборатории.		
5	Тема 9.2. Химический анализ проб воды	Основное содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 07
9		Классификация проб воды по виду и назначению, исходя из ее химического состава. Органолептические свойства (запах, прозрачность, цветность, мутность) воды. Кислотность и щелочность воды. рН среды и методы ее определения. Жесткость воды и методы ее определения. Сущность метода титрования. Виды жесткости воды (временная и постоянная). Жесткость воды как причина выпадения осадков или образования солейотложений, имеющих место в быту и на производстве.		

		Состав солей, вызывающих жесткость воды. Химические процессы, устраняющие жесткость воды. Уравнения химических реакций, иллюстрирующих процессы, происходящие при устранении жесткости. Устранение временной жесткости бытовыми и химическими способами. Способы устранения постоянной жесткости.		
6 0	Тема 9.3. Практическое занятие №16 Определение рН воды и ее кислотности	Основное содержание Определение рН воды и ее кислотности	2	ОК 01
6 1	Тема 9.4 Химический контроль качества продуктов питания	Основное содержание 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.	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 07
6 2	Тема 9.5. Практическое занятия № 17 Обнаружение нитратов в продуктах питания	Основное содержание Обнаружение нитратов в продуктах питания	2/2	ОК 01 ОК 02
6 3	Тема 9.6. Практическое занятие № 18 Исследование продуктов питания на наличие углеводов	Основное содержание Исследование продуктов питания на наличие углеводов	2/2	ОК 04
6 4	Тема 9.7 Химический анализ проб почвы	Основное содержание 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. Области использования органических удобрений в зависимости от качественного состава. Описание органических удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидности.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 07
6 5	Тема 9.8. Практическое занятие №19 Роль неорганических веществ в качестве минеральных удобрений, улучшителей почвы	Основное содержание Практическое занятие 19 Роль неорганических веществ в качестве минеральных удобрений, улучшителей почвы	2	ОК 01

6 6	Тема 9.9 Исследование объектов биосферы	Основное содержание	2	ОК 01, ОК 02
		Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов биосферы. Обзор тем учебно-исследовательских проектов. Алгоритм выполнения проекта.		
6 7	Тема 9.10 Исследование объектов биосферы	Основное содержание	2	ОК 01
		Определение проблемы исследования. Методы поиска, анализа и обработки информации о проекте в различных источниках.		
6 8	Тема 9.11 Практическое занятие №20 Выполнение учебно – исследовательского проекта в области исследования биосферы	Основное содержание	2	ОК 04, ОК 07
		Защита проекта: Представление результатов выполнения учебно – исследовательских проектов (выступление с презентацией)		
Консультации			2	
Экзамен			6	
Всего			144/50	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет общеобразовательных дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные издания:

1. Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей социально – экономического и гуманитарного профилей: учебник/О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 208с. – ISBN 978-5-7695 - 9993-4

3.2.2 Основные электронные издания:

1. Химия. Задачник : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. А. Лебедев [и др.] ; под общей редакцией Г. Н. Фадеева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 238 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7786-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт].

2. Химия : учебник для среднего профессионального образования / Ю. А. Лебедев, Г. Н. Фадеев, А. М. Голубев, В. Н. Шаповал ; под общей редакцией Г. Н. Фадеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 431 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7723-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]

3.2.3 Дополнительная литература

1. Александрова, Э. А. Химия неметаллов : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Александрова, И. И. Сидорова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 358 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00704-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

3.2.4 Интернет-ресурсы:

1. <http://school-collection.edu.ru/> - Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов
2. <http://him.1september.ru/> - электронная версия газеты "Химия" приложение к "1 сентября"
3. <http://www.alhimik.ru/> - АЛХИМИК. Электронный журнал для преподавателей, школьников и студентов, изучающих химию. Включает методические рекомендации для учителей химии, справочники, биографии великих химиков, разделы "Веселая химия", "Химия на каждый день" и много другой интересной и полезной информации
4. <http://www.chemistry.narod.ru/> - Мир химии. Содержит химические справочники, историю создания и развития периодической системы элементов (ссылка "Музей"), описание химических опытов с различными элементами, сведения из основных областей химии (ограническая, агрохимия, геохимия, экохимия, аналитическая химия, фотохимия, термохимия, нефтехимия), раздел химических новостей, ссылки на полезные ресурсы Интернета и т.д.
5. <http://hemi.wallst.ru/> - На сайте опубликован ряд приложений: таблица Менделеева, таблица электроотрицательностей элементов, электронные конфигурации элементов и др., а также задачи для самостоятельного решения
6. <http://www.college.ru/chemistry/> - Учебник сопровождается справочными таблицами, приводится подробный разбор типовых задач, представлен большой набор задач для самостоятельного решения
7. <http://www.chemistry.ssu.samara.ru/> - В учебнике излагаются теоретические основы органической химии и сведения об основных классах органических веществ. Приводятся

рекомендации по решению задач. Учебные тексты сопровождаются большим количеством графических иллюстраций и анимаций, в том числе трехмерных

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает: структуру плана для решения задач;</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>приемы структурирования информации;</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p> <p>основы проектной деятельности</p>	<p>демонстрирует знания структуры плана для решения задач;</p> <p>демонстрирует знания порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>демонстрирует знания алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>демонстрирует знания номенклатуру информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>демонстрирует знания приемов структурирования информации;</p> <p>демонстрирует знания формата оформления результатов поиска информации</p> <p>демонстрирует знания психологических основ деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p>	<p>демонстрирует знания основпроектной деятельности</p> <p>демонстрирует знания правилэкологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>демонстрирует знания основныхресурсов, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>демонстрирует знания путей обеспечения ресурсосбережения</p>	
<p>Умеет:</p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять задачи для поиска информации;</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>оформлять результаты поиска организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>демонстрирует уменияраспознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>демонстрирует уменияанализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>демонстрирует уменияраспознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>демонстрирует умения оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять задачи для поиска информации;</p> <p>демонстрирует уменияоценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>демонстрирует уменияоформлять результаты поиска организовывать работу коллектива и команды;</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>демонстрирует умения взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>демонстрирует умения определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	
--	---	--

Рабочая программа дисциплины

«ОД. 08 БИОЛОГИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	3
1. Общая характеристика.....	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	4
2.2. Содержание дисциплины.....	5
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	7
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	7
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	7

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОД.08Биология»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОД.08Биология»: формирование представления о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга как основы принятия решений в отношении объектов живой природы и в производственных ситуациях;

Дисциплина «ОД.08Биология» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	структуру плана для решения задач;	-
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем	определять задачи для поиска информации;	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;	
	оценивать практическую значимость результатов поиска;	приемы структурирования информации;	
	оформлять результаты поиска	формат оформления результатов поиска информации	
ОК 04 Работать в коллективе и	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности	

команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами		коллектива, психологические особенности личности;	
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережени ю, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;	
		пути обеспечения ресурсосбережения	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	40	4
Практические занятия	14	14
Лабораторные занятия	12	12
<i>Курсовая работа (проект)</i>	Не предусмотрено	
Самостоятельная работа	Не предусмотрено	
Консультации	4	
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	
Всего	72	28

2.2. Содержание дисциплины

	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1 полугодие				
Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого				
Тема 1.1. Биология как наука. Общая характеристика жизни				
1	Биология как наука. Общая характеристика жизни	Современные отрасли биологических знаний. Связь биологии с другими науками: биофизика, биохимия, 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	2	ОК.02
Тема 1.2. Структурно-функциональная организация клеток				
2	Семинар. Структурно-функциональная организация клеток	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)	2	ОК.01 ОК.02 ОК.04
3	ЛЗ №1 «Строение клетки»	«Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)» Подготовка микропрепаратов, наблюдение с помощью микроскопа, выявление различий между изучаемыми объектами, формулировка выводов	2/2	
4	ПЗ №1. «Вирусные и бактериальные заболевания»	Вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков. Представление устных сообщений с презентацией,	2/2	

		подготовленных по перечню источников, подготовленных преподавателем		
Тема 1.3. Структурно-функциональные факторы наследственности				
5	Структурно-функциональные факторы наследственности	Хромосомная теория Т. Моргана. Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и негомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор. Нуклеиновые кислоты: ДНК и РНК; нахождение в клетке, их строение и функции. Матричные процессы в клетке: репликация, биосинтез белка, репарация. Генетический код, его свойства.	2	ОК.01 ОК.02
6	ПЗ №2. «Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот»	Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК	2	
Тема 1.4. Обмен веществ и превращение энергии в клетке. Жизненный цикл клетки. Митоз, мейоз.				
7	Обмен веществ в клетке. Жизненный цикл клетки.	Понятие метаболизм. Ассимиляция и диссимиляция – две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Пластический обмен. Фотосинтез. Хемосинтез. 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	ОК.02 ОК.04
8	Контрольная работа №1 - Молекулярный уровень организации живого		2	
Раздел 2. Строение и функции организма				
Тема 2.1. Строение организма				
9	Строение организма	Многоклеточные организмы. Взаимосвязь органов и систем органов в многоклеточном организме. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности	2	ОК.02 ОК.04
Тема 2.2. Формы размножения организмов.				
10	Формы размножения организмов	Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения. Половое размножение. Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение.	2	ОК.02 ОК.04
11	ЛЗ №2. Индивидуальное развитие организма	Индивидуальное развитие организма. Эмбриогенез и его стадии. Постэмбриональный период. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Прямое и не прямое развитие.	2/2	

		Биологическое старение и смерть. Онтогенез растений.		
Тема 2.4. Закономерности наследования				
2	1	Закономерности наследования	Основные понятия генетики. Закономерности образования гамет. Законы Г. Менделя (моногибридное и полигибридное скрещивание). Взаимодействие генов.	2 OK.02 OK.04
3	1	ПЗ №3. Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при скрещивании	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических форм скрещивания	2/2
Тема 2.5. Сцепленное наследование признаков				
4	1	Сцепленное наследование признаков	Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Наследование признаков, сцепленных с полом	2 OK.01 OK.02
5	1	ПЗ №4. Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания	2/2
Тема 2.6. Закономерности изменчивости				
6	1	Закономерности изменчивости	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. Генные и хромосомные заболевания человека. Болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека	2 OK.01 OK.02 OK.04
7	1	ЛЗ №3. Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков	Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания	2/2
8	1	Консультация		2
2 полугодие				
	1	Контрольная работа №2 - Строение и функции организма		2

9				
Раздел 3. Теория эволюции				
Тема 3.1. История эволюционного учения. Микроэволюция				
0	2	История эволюционного учения. Микроэволюция	Первые эволюционные концепции (Ж.Б. Ламарк, Ж.Бюффон). Эволюционная теория Ч.Дарвина. Синтетическая теория эволюции и основные положения. Микроэволюция. Популяция как элементарная единица эволюции. Генетические основы эволюции. Элементарные факторы эволюции. Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Видообразование как результат микроэволюции	2 ОК.02 ОК.04
Тема 3.2. Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле				
1	2	Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле	Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции (А.Н. Северцов). Пути достижения биологического прогресса. Сохранение биоразнообразия на Земле. Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле. Появление первых клеток и их эволюция. Прокариоты и эукариоты. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение основных царств эукариот.	2 ОК.02 ОК.04
Тема 3.3. Происхождение человека - антропогенез				
2	2	Происхождение человека - антропогенез	Антропология – наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство и отличие человека с животными. Основные стадии антропогенеза. Эволюция современного человека. Человеческие расы и их единство. Время и пути расселения человека по планете. Приспособленность человека к разным условиям среды	2 ОК.02 ОК.04
Раздел 4. Экология				
Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни.				
3	2	Экологические факторы и среды жизни	Среда обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Физико-химические особенности сред обитания. Приспособления организмов к жизни в разных средах. Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Правило минимума Ю. Либиха. Закон толерантности В. Шелфорда	2 ОК.01 ОК.02 ОК.07
4	2	Популяция, сообщества, экосистемы	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

5	2	ПЗ №5. Трофические цепи и сети	Трофические цепи и сети. Основные показатели экосистемы. Биомасса и продукция. Экологические пирамиды чисел, биомассы, энергии. Правило пирамиды энергии. Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу веществ и энергии в экосистемах с составлением трофических цепей и пирамид биомассы и энергии	2/2	
Тема 4.3. Биосфера – глобальная экологическая система. Влияние антропогенных факторов на биосферу					
6	2	Биосфера – глобальная экологическая система	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 Антропогенное воздействие 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	ОК.01 ОК.02 ОК.07
7	2	ЛЗ №4. Отходы производства	Отходы производства (на основе федерального классификационного каталога отходов определить класс опасности отходов: агрегатное состояние и физическую форму отходов, образующихся на рабочем месте/ на этапах производства, связанные с определенной профессией/ специальностью)	2/2	
Тема 4.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека					
8	2	Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	Здоровье и его составляющие. Факторы положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Проблема техногенных последствий 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 здорового питания	2/2	ОК.02 ОК.04 ОК.07
9	2	ЛЗ №5 (профессионально-ориентированное содержание)	«Умственная работоспособность». Овладение методами определения показателей умственной работоспособности, объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов. В качестве	2/2	

		«Умственная работоспособность»	триггеров, снижающих работоспособность использовать условия осуществления профессиональной деятельности: шум, температура, физическая нагрузка и т.п.)		
0	3	ЛЗ №6 (профессионально-ориентированное содержание) «Влияние абиотических факторов на человека».	«Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)». Изучение механизмов адаптации организма человека к низким и высоким температурам и объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий, законов	2/2	
1	3	Контрольная работа №4 - Теоретические основы экологии		2	
Раздел 5. Биология в повседневной жизни (Профессионально-ориентированное содержание)					
2	3	ПЗ №6 Биотехнологии в жизни каждого	Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии. Методы 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 др.)	2/2	ОК 1 ОК 2 ОК 4
3	3	ПЗ №7 – кейсы на анализ информации о научных достижениях	Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий. Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	2/2	
Тема 5.2 Социально-этические аспекты биотехнологий					
4	3	Этические аспекты биотехнологий и их значение в жизни человека,	Этические аспекты биотехнологий и их значение в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и др.). Кейсы на анализ информации об этических аспектах развития биотехнологий (по группам). Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	2/2	ОК 1 ОК 2 ОК 4
5	3	Консультация		2	
6	3	Промежуточная аттестация		2	
		Всего:		72/28	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет общеобразовательных дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Биология. 10 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / [Д.К. Беляев, Г.М. Дымщиц, Л.Н. Кузнецова и др.]; под ред. Д.К. Беляева и Г.М. Дымщица. – М.: Просвещение, 2017. – 224с.: ил. – ISBN 978-5-09-029577-2
2. Биология. 11 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / [Д.К. Беляев, Г.М. Дымщиц, Л.Н. Кузнецова и др.]; под ред. Д.К. Беляева и Г.М. Дымщица. – М.: Просвещение, 2017. – 224с.: ил. – ISBN 978-5-09-029576-5

3.2.2 Основные электронные издания

1. Биология : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Ярыгин [и др.] ; под редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 378 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09603-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт].

3.2.3 Дополнительная литература:

1. Обухов, Д. К. Биология: клетки и ткани : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. К. Обухов, В. Н. Кириленкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 358 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07499-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

3.2.4 Интернет ресурсы:

1. <http://school-collection.edu.ru/collection> Единая коллекция ЦОР. Предметная коллекция «Биология»
2. <http://www.sbio.info> Вся биология: научно-образовательный портал
3. <http://www.darwin.museum.ru> Государственный Дарвиновский музей
4. <http://evolution.powernet.ru> Теория эволюции как она есть: материалы по теории биологической эволюции
5. <http://www.ecobiocentre.ru> Федеральный эколого-биологический центр
6. <http://charles-darwin.narod.ru> Чарлз Дарвин: биография и книги
7. <http://moseco.narod.ru> Центр экологического образования МГДД(Ю)Т
8. <http://www.ecosystema.ru> Экологический центр «Экосистема»
9. <http://www.ebio.ru> Электронный учебник по биологии

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает: структуру плана для решения задач;</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>приемы структурирования информации;</p> <p>формат оформления результатов поиска информации психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p> <p>основы проектной деятельности правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p>	<p>демонстрирует знания структуры плана для решения задач;</p> <p>демонстрирует знания порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>демонстрирует знания алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>демонстрирует знания номенклатуру информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>демонстрирует знания приемов структурирования информации;</p> <p>демонстрирует знания формата оформления результатов поиска информации психологических основ деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p> <p>демонстрирует знания основ проектной деятельности</p> <p>демонстрирует знания</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p>	<p>правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>демонстрирует знания основных ресурсов, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>демонстрирует знания путей обеспечения ресурсосбережения</p>	
<p>Умеет:</p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять задачи для поиска информации;</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>оформлять результаты поиска организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках</p>	<p>демонстрирует умения распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>демонстрирует умения анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>демонстрирует умения распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>демонстрирует умения оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять задачи для поиска информации;</p> <p>демонстрирует умения оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>демонстрирует умения оформлять результаты поиска организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>демонстрирует умения взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

профессиональной деятельности по профессии	деятельности соблюдать нормы экологической безопасности; демонстрирует умения определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	
--	---	--

Рабочая программа дисциплины

«ООД.09 ИСТОРИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	2
Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	3
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	3
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	5
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	6
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	31
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	31
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	31

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ООД.09 История»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ООД.09 История»: 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;

Дисциплина «ООД. 09 История» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска</p>	<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации</p>
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
<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>понимать и описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия, семинар	94	16
Практические занятия	36	36
<i>Курсовая работа (проект)</i>	Не предусмотрено	
Самостоятельная работа	Не предусмотрено	
Промежуточная аттестация экзамен	6	0
Всего	136	52

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922)			
Тема 1.1 Россия и мир в годы Первой мировой войны	Содержание	8	ОК01,02,04,05,06
	Новейшая история как этап развития человечества.. Новейшая история: понятие, хронологические рамки, периодизация. Развитие индустриального общества. Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Политические течения: либерализм, консерватизм, социал-демократия, анархизм.	1	
	Рабочее и социалистическое движение. Профсоюзы. Мир империй - наследие XIX в. Империализм и колонии. Национализм. Старые и новые лидеры индустриального мира. Блоки великих держав: Тройственный союз, Антанта. Региональные конфликты и войны в конце XIX - начале XX в.	1	
	Россия накануне Первой мировой войны:: проблемы внутреннего развития, внешняя политика.	1	
	Причины и начало и ход Первой мировой войны. Стремление великих держав к переделу мира. Убийство в Сараево. Нападение Австро-Венгрии на Сербию. Вступление в войну европейских держав. Цели и планы сторон. Сражение на Марне. Позиционная война. Боевые действия на австро-германском и Кавказском фронтах, взаимодействие с союзниками по Антанте.	1	
	Брусиловский прорыв и его значение. Изменения в составе воюющих блоков (вступление в войну Османской империи, Италии, Болгарии). Четверной союз. Верден. Сомма. Люди на фронтах и в тылу. Националистическая пропаганда. Новые методы ведения войны. Власть и общество в годы войны. Положение населения в тылу воюющих стран. Вынужденные переселения, геноцид (трагедия	1/1	

	русофилов Галиции, армянского народа и др.). Рост антивоенных настроений.		
	Завершающий этап войны. Объявление США войны Германии. Бои на Западном фронте. Революция в России и выход Советской России из войны. Капитуляция государств Четверного союза. Российское государство и общество в годы Первой мировой войны. Патриотический подъем на начальном этапе Первой мировой войны. Массовый героизм воинов. Людские потери. Политизация и начало морального разложения армии.	1/1	
	Итоги Первой мировой войны. Власть, экономика и общество в условиях войны. Милитаризация экономики. Формирование военно-промышленных комитетов. Пропаганда патриотизма и восприятие войны обществом. Содействие гражданского населения армии и создание общественных организаций помощи фронту. Введение государством карточной системы снабжения в городе и разверстки в деревне.	1/1	
	Нарастание экономического кризиса и смена общественных настроений. Кадровая чехарда в правительстве. Взаимоотношения представительной и исполнительной ветвей власти. Прогрессивный блок и его программа. Распутинщина и десакрализация власти. Политические партии и война: оборонцы, интернационалисты и пораженцы. Влияние большевистской пропаганды. Возрастание роли армии в жизни общества. Итоги Первой мировой войны. Политические, экономические, социальные и культурные последствия Первой мировой войны Работа с картой	1/1	
Тема 1.2 Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Первые революционные преобразования большевиков	Содержание	6	ОК 01,02,04,05,06
	Февральская революция. Причины Великой российской революции и ее начальный этап. Понятие Великой российской революции, продолжавшейся от свержения самодержавия до создания Советского Союза. Три основных этапа: Февральская революция, Октябрьская революция, Гражданская война. Российская империя накануне революции. Территория и население. Объективные и субъективные причины обострения экономического и политического кризиса. Война как революционизирующий фактор. Национальные и конфессиональные проблемы. Незавершенность и противоречия модернизации. Основные социальные слои, политические партии и их лидеры накануне революции	1	
	Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Февраль - март: восстание в Петрограде и падение монархии. Конец Российской империи. Отклики внутри страны: Москва, периферия, фронт, национальные регионы. Формирование Временного правительства и программа его деятельности. Петроградский Совет	1	

	рабочих и солдатских депутатов и его декреты.		
	Октябрьская революция. Весна - лето 1917 г.: зыбкое равновесие политических сил при росте влияния большевиков во главе с В.И. Лениным. Июльский кризис и конец двоевластия. Восстановление патриаршества. Выступление Корнилова против Временного правительства. Провозглашение России республикой.	1	
	Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками 25 октября (7 ноября) 1917 г. В. И. Ленин как политический деятель.	1	
	В том числе практических занятий		
	П/З №1 Первые революционные преобразования большевиков. Первые мероприятия большевиков в политической, экономической и социальной сферах. Борьба за армию. Декрет о мире и заключение Брестского мира. Национализация промышленности. Декрет о земле и принципы наделения крестьян землей. Отделение Церкви от государства.	1/1	
	П/З №1 Первые революционные преобразования большевиков. Созыв и разгон Учредительного собрания. Слом старого и создание нового госаппарата. Советы как форма власти. ВЦИК Советов. Совнарком. ВЧК по борьбе с контрреволюцией и саботажем. Создание Высшего совета народного хозяйства (ВСНХ). Первая Конституция РСФСР 1918 г.	1/1	
Тема 1.3 Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны	Содержание	6	ОК02,04,05,06
	Причины и этапы Гражданской войны в России. Установление советской власти в центре и на местах осенью 1917 - весной 1918 г. Начало формирования основных очагов сопротивления большевикам. Ситуация на Дону. Позиция Украинской Центральной рады. Восстание чехословацкого корпуса.	1	
	Гражданская война как общенациональная катастрофа. Человеческие потери. Причины, этапы и основные события Гражданской войны. Военная интервенция. Палитра антибольшевистских сил: их характеристика и взаимоотношения. Идеология Белого движения. Положение населения на территориях антибольшевистских сил. Будни села: красные продотряды и белые реквизиции.	1	
	Гражданская война и ее последствия. Политика "военного коммунизма". Продразверстка, принудительная трудовая повинность, административное распределение товаров и услуг. Разработка плана ГОЭЛРО. Создание регулярной Красной Армии. Использование военспецов. Выступление левых эсеров. Красный и белый террор, их масштабы. Убийство царской семьи. Ущемление прав Советов в пользу чрезвычайных органов: ЧК, комбедов и ревкомов. Особенности Гражданской войны на Украине, в Закавказье и Средней Азии, в Сибири и на Дальнем Востоке. Польско-советская война. Поражение армии	1	

	<p>Врангеля в Крыму Причины победы Красной Армии в Гражданской войне. -Вопрос о земле. Национальный фактор в Гражданской войне. Декларация прав народов России и ее значение. Эмиграция и формирование русского зарубежья. Последние отголоски Гражданской войны в регионах в конце 1921-1922 г. Создание Государственной комиссии по просвещению и Пролеткульта. Наглядная агитация и массовая пропаганда коммунистических идей. Национализация театров и кинематографа. Пролетаризация вузов, организация рабфаков. Антирелигиозная пропаганда и секуляризация жизни общества. Ликвидация сословных привилегий. Законодательное закрепление равноправия полов. Повседневная жизнь. Городской быт: бесплатный транспорт, товары по карточкам, субботники и трудовые мобилизации. Комитеты бедноты и рост социальной напряженности в деревне. Проблема массовой детской беспризорности</p>	1	
	<p>Семинар №1 Культура Советской России в период. Гражданской войны Революция и Гражданская война в России. Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны</p>	1/1	
	<p>Семинар №1 Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, исторические революционные и военные песни, отражающие события Гражданской войны. Наш край в 1914-1922 гг.</p>	1/1	
Раздел 2. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы			
<p>Тема 2.1 СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика</p>	<p>Содержание</p>	4	<p>ОК 01,02,04,05,06</p>
	<p>Социально-экономический и политический кризис в РСФСР в начале 20-х гг. Катастрофические последствия Первой мировой и Гражданской войн. Демографическая ситуация в начале 1920-х гг. Экономическая разруха. Голод 1921-1922 гг. и его преодоление. Реквизиция церковного имущества, сопротивление верующих и преследование священнослужителей. Крестьянские восстания в Сибири, на Тамбовщине, в Поволжье и другие. Кронштадтское восстание.</p>	1	
	<p>Отказ большевиков от "военного коммунизма" и переход к новой экономической политике (НЭП). Использование рыночных механизмов и товарно-денежных отношений для улучшения экономической ситуации. Замена продразверстки в деревне единым продналогом. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа</p>	1	

	1922-1924 гг. Создание Госплана и разработка годовых и пятилетних планов развития народного хозяйства. Учреждение в СССР звания Героя Труда (1927 г., с 1938 г. - Герой Социалистического Труда).		
	В том числе практических занятий		
	ПЗ № 2 Предпосылки и значение образования СССР. Предпосылки и значение образования СССР. Принятие Конституции СССР 1924 г. Ситуация в Закавказье и Средней Азии. Создание новых национальных образований в 1920-е гг. Политика "коренизации" и борьба по вопросу о национальном строительстве. Ликвидация небольшевистских партий и установление в СССР однопартийной политической системы. Смерть В. И. Ленина и борьба за власть. Ситуация в партии и возрастание роли партийного аппарата. Ликвидация оппозиции внутри ВКП(б) к концу 1920-х гг.	1/1	
	ПЗ № 2 Предпосылки и значение образования СССР. Социальная политика большевиков. Положение рабочих и крестьян. Эмансипация женщин. Социальные лифты. Становление системы здравоохранения. Охрана материнства и детства. Борьба с беспризорностью и преступностью. Меры по сокращению безработицы. Положение бывших представителей "эксплуататорских классов". Деревенский социум: кулаки, середняки и бедняки. Сельскохозяйственные коммуны, артели и ТОЗы Однопартийная политическая система и «срастание» партийных и советских органов власти	1/1	
Тема 2.2 Индустриализация и коллективизация в СССР.	Содержание	8	ОК01,02,04,05,06
	Индустриализация в СССР. "Великий перелом". Перестройка экономики на основе командного администрирования. Форсированная индустриализация. Создание рабочих и инженерных кадров. Социалистическое соревнование. Ударники и стахановцы. Ликвидация частной торговли и предпринимательства. Кризис снабжения и введение карточной системы.	1	
	Крупнейшие стройки первых пятилеток в центре и национальных республиках. Строительство Московского метрополитена. Создание новых отраслей промышленности. Форсирование военного производства и освоения новой техники. Ужесточение трудового законодательства.	1	

	Коллективизация сельского хозяйства и ее трагические последствия. Раскулачивание. Соппротивление крестьян. Становление колхозного строя. Создание МТС. Голод в «зерновых» районах СССР в 1932-1933 гг. как следствие коллективизации	1	
	Результаты, цена и издержки модернизации. Превращение СССР в аграрноиндустриальную державу. Ликвидация безработицы	1	
	Массовые политические репрессии 1937-1938 гг. Утверждение культа личности Сталина. Партийные органы как инструмент сталинской политики. Органы госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры. Ужесточение цензуры. "История ВКП(б). Краткий курс". Усиление идеологического контроля над обществом. Введение паспортной системы. Массовые политические репрессии 1937-1938 гг. Результаты репрессий на уровне регионов и национальных республик. Репрессии против священнослужителей..	1	
	ГУЛАГ. Роль принудительного труда в осуществлении индустриализации и в освоении труднодоступных территорий Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. Пропаганда и реальные достижения. Конституция СССР 1936 г.	1	
	В том числе практических занятий		
	ПЗ № 3Итоги и цена советской модернизации. Организация дискуссии по методу «метаплана» «По плану ГОЭЛРО»: становление советской энергетики. Работники электростанций в годы великих свершений (технологическая карта 2 примерного учебно-методического комплекса) Наш край в 1920-1930-е гг.	1/1	
	ПЗ № 3Итоги и цена советской модернизации. Организация дискуссии по методу «метаплана» «По плану ГОЭЛРО»: становление советской энергетики. Работники электростанций в годы великих свершений (технологическая карта 2 примерного учебно-методического комплекса) Наш край в 1920-1930-е гг.	1/1	
Тема 2.3. Культурное пространство советского общества в 1920– 1930-е гг.	Содержание	4	ОК
	Повседневная жизнь и общественные настроения в годы нэпа. Повышение общего уровня жизни. Нэпманы и отношение к ним в обществе. "Коммунистическое чванство". Разрушение традиционной морали. Отношение к семье, браку, воспитанию детей. Советские обряды и праздники. Наступление на религию. Пролеткульт и нэпманская культура. Борьба с безграмотностью. Основные направления в литературе и архитектуре. Достижения в области киноискусства. Советский авангард. Создание национальной письменности и смена алфавитов.	1	01,02,04,05,06

	<p>Деятельность Наркомпроса. Рабфаки. Культура и идеология. Создание "нового человека". Пропаганда коллективистских ценностей. Воспитание интернационализма и советского патриотизма. Общественный энтузиазм периода первых пятилеток. Развитие спорта. Освоение Арктики. Эпопея челюскинцев. Престижность военной профессии и научно-инженерного труда. Учреждение звания Героя Советского Союза (1934) и первые награждения.</p>		
	<p>Культурная революция. От обязательного начального образования к массовой средней школе. Установление жесткого государственного контроля над сферой литературы и искусства. Создание творческих союзов и их роль в пропаганде советской культуры. Социалистический реализм. Литература и кинематограф 1930-х гг.</p> <p>Наука в 1930-е гг. Академия наук СССР. Создание новых научных центров. Выдающиеся ученые и конструкторы гражданской и военной техники. Формирование национальной интеллигенции.</p> <p>Повседневность 1930-х гг. Снижение уровня доходов населения по сравнению с периодом нэпа. Деньги, карточки и очереди. Из деревни в город: последствия вынужденного переселения и миграции населения. Жилищная проблема. Коллективные формы быта. Возвращение к традиционным ценностям в середине 1930-х гг. Досуг в городе. Пионерия и комсомол. Военно-спортивные организации. Материнство и детство в 1930-е гг. Жизнь в деревне</p>	1	
	<p>Семинар № 2 Культурная революция и «угар НЭПа». Агитационные плакаты, анализ произведений художественной литературы (Зощенко М.М., Островский Н.А., Булгаков М.А. и др.), исторических песен об «успехах народного хозяйства»</p>	1/1	
	<p>Семинар № 2 Культурная революция и «угар НЭПа». Агитационные плакаты, анализ произведений художественной литературы (Зощенко М.М., Островский Н.А., Булгаков М.А. и др.), исторических песен об «успехах народного хозяйства»</p>	1/1	
<p>Тема 2.4 Революционные события 1918 – начала 1920-х гг. Версальско-Вашингтонская система. Мир в 1920-е – 1930-е гг. Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг.</p>	<p>Содержание</p> <p>В том числе практических занятий</p> <p>П/З № 4 Парижская мирная конференция. Лига Наций. Вашингтонская конференция. Версальско-Вашингтонская система. Революционные события 1918-1919 гг. в Европе. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Образование Коминтерна. Венгерская советская республика. Страны Европы и Северной Америки в 1920-1930-е гг. Рост влияния социалистических партий и профсоюзов. Приход лейбористов к власти в Великобритании. Зарождение фашистского движения в Италии; Б.</p>	6	ОК02,04,05,06
		4	
		1/1	

	<p>Муссолини. Приход фашистов к власти и утверждение тоталитарного режима в Италии.</p> <p>Стабилизация 1920-х гг. Эра процветания в США. Мировой экономической кризис 1929-1933 гг. и начало Великой депрессии. Проявления и социально-политические последствия кризиса. "Новый курс" Ф.Д. Рузвельта (цели, мероприятия, итоги). Кейнсианство. Государственное регулирование экономики.</p>		
	<p>П/З № 4 Альтернативные стратегии выхода из мирового экономического кризиса. Становление нацизма в Германии. НСДАП; А. Гитлер. Приход нацистов к власти. Нацистский режим в Германии (политическая система, экономическая политика, идеология). Нюрнбергские законы. Подготовка Германии к войне. Установление авторитарных режимов в странах Европы в 1920-1930-х гг.</p> <p>Борьба против угрозы фашизма. Тактика единого рабочего фронта и Народного фронта. Приход к власти и политика правительств Народного фронта во Франции, Испании. Франкистский мятеж и гражданская война в Испании (участники, основные сражения). Позиции европейских держав в отношении Испании. Советская помощь Испании. Оборона Мадрида. Поражение Испанской Республики.</p>	1/1	
	<p>ПЗ № 5 Мир в 1920-е – 1930-е гг. Страны Азии, Латинской Америки в 1918-1930-е гг.</p> <p>Распад Османской империи. Провозглашение Турецкой Республики. Курс преобразований М. Кемалю Ататюрка. Страны Восточной и Южной Азии. Революция 1925-1927 гг. в Китае.</p> <p>Режим Чан Кайши и гражданская война с коммунистами. "Великий поход" Красной армии Китая. Национально-освободительное движение в Индии в 1919-1939 гг. Индийский национальный конгресс. М. К. Ганди.</p> <p>Мексиканская революция 1910-1917 гг., ее итоги и значение. Реформы и революционные движения в латиноамериканских странах. Народный фронт в Чили.</p> <p>Международные отношения в 1920-1930-х гг.</p> <p>Версальская система и реалии 1920-х гг. Планы Дауэса и Юнга. Советское государство в международных отношениях в 1920-х гг. (Генуэзская конференция, соглашение в Рапалло, выход СССР из дипломатической изоляции). Пакт Бриана-Келлога. "Эра пацифизма".</p> <p>Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг. Агрессия Японии против Китая (1931-1933). Италоэфиопская война (1935). Инициативы СССР по созданию системы коллективной безопасности. Агрессивная политика Германии в Европе (оккупация Рейнской зоны, аншлюс Австрии). Судетский кризис. Мюнхенское соглашение и его последствия. Политика "умиротворения" агрессора. Создание оси Берлин - Рим - Токио. Японо-китайская война. Советско-японские конфликты у оз. Хасан и р.</p>	1/1	

	Халхин-Гол. Британско-франко-советские переговоры в Москве.		
	ПЗ № 5 Советско-германский договор о ненападении и его последствия. Распространение фашизма в Европе, Антикоминтерновский пакт и нарастание международной напряженности в 30-е гг. Развитие культуры в 1914-1930-х гг. Научные открытия первых десятилетий XX в. (физика, химия, биология, медицина и другие). Технический прогресс в 1920-1930-х гг. Изменение облика городов.	1/1	
	"Потерянное поколение": тема войны в литературе и художественной культуре. Основные направления в искусстве. Модернизм, авангардизм, сюрреализм, абстракционизм, реализм. Ведущие деятели культуры первой трети XX в	1	
	Кинематограф 1920-1930-х гг. Тоталитаризм и культура. Массовая культура. Олимпийское движение Изменения облика мужчин и женщин (стрижек макияжа) в период Первой мировой войны	1	
Тема 2.5 Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны	Содержание	6	OK01,02,04,05,06
	Внешняя политика СССР в 1920-е гг. Внешняя политика: от курса на мировую революцию к концепции построения социализма в одной стране. Деятельность Коминтерна как инструмента мировой революции. Договор в Рапалло. Выход СССР из международной изоляции. Вступление СССР в Лигу Наций.	1	
	Возрастание угрозы мировой войны. Попытки организовать систему коллективной безопасности в Европе. Советские добровольцы в Испании и в Китае. Вооруженные конфликты на озере Хасан, реке Халхин-Гол.	1	
	СССР накануне Великой Отечественной войны. Мюнхенский договор 1938 г. и угроза международной изоляции СССР. Заключение договора о ненападении между СССР и Германией в 1939 г.	1	
	Зимняя война с Финляндией. Включение в состав СССР Латвии, Литвы и Эстонии; Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии	1	
	В том числе практических занятий		
	ПЗ № 6 Противоречия внешней политики СССР деятельность НКВД и Коминтерна. Результативность внешней политики СССР межвоенного периода. Работа с историческими источниками и исторической картой Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны	1/1	
	ПЗ № 6 Противоречия внешней политики СССР деятельность НКВД и Коминтерна.	1/1	

	Результативность внешней политики СССР межвоенного периода. Работа с историческими источниками и исторической картой Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны		
Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы			
Тема 3.1 Начало Второй мировой войны.	Содержание	8	OK01,02,04,05,06
	Начало Второй мировой войны. Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу и начало мировой войны. Стратегические планы главных воюющих сторон. Разгром Польши. Блицкриг. "Странная война". Советско-финляндская война и ее международные последствия. Захват Германией Дании и Норвегии. Разгром Франции и ее союзников. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников на Балканах.	1	
	Положение в оккупированных странах. "Новый порядок". Нацистская политика геноцида, холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления. Партизанская война в Югославии.	1	
	Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942) 1941 год. Начало Великой Отечественной войны и войны на Тихом океане. Нападение Германии на СССР. Планы Германии в отношении СССР; план "Барбаросса", план "Ост". Соотношение сил противников на 22 июня 1941 г. Вторжение Германии и ее сателлитов на территорию СССР. Начало Великой Отечественной войны. Ход событий на советскогерманском фронте в 1941 г. Брестская крепость. Массовый героизм воинов, представителей всех народов СССР. Причины поражений Красной Армии на начальном этапе войны. Чрезвычайные меры руководства страны, образование Государственного комитета обороны. Роль партии в мобилизации сил на отпор врагу. Создание дивизий народного ополчения. Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней. Начало блокады Ленинграда. Оборона Одессы и Севастополя. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны.	1	
	Битва за Москву. Наступление гитлеровских войск: Москва на осадном положении. Парад 7 ноября 1941 г. на Красной площади. Переход в контрнаступление и разгром немецкой группировки под Москвой. Наступательные операции Красной Армии зимой - весной 1942 г. Итоги Московской битвы. Блокада Ленинграда. Героизм и трагедия гражданского населения. Эвакуация ленинградцев. Дорога жизни. Нападение японских войск на Перл-Харбор, вступление США в войну.	1	

	Формирование Антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз		
	Перестройка экономики на военный лад. Эвакуация предприятий, населения и ресурсов. Введение норм военной дисциплины на производстве и транспорте. Нацистский оккупационный режим. Генеральный план "Ост". Нацистская пропаганда. Массовые преступления гитлеровцев против советских граждан. Концлагеря и гетто. Холокост. Этнические чистки на оккупированной территории СССР. Нацистский плен. Уничтожение военнопленных и медицинские эксперименты над заключенными. Угон советских людей в Германию.	1	
	Разграбление и уничтожение культурных ценностей. Начало массового сопротивления врагу. Восстания в нацистских лагерях. Развертывание партизанского движения. Наш край в 1941-1945 гг.	1	
	В том числе практических занятий		
	П/З № 7 Причины и начало Второй мировой войны. Причины и начало Второй мировой войны. Работа с исторической картой и историческими источниками. Причины и начальный период Великой Отечественной войны. Работа с исторической картой и историческими источниками	1/1	
	П/З № 7 Причины и начало Второй мировой войны. Причины и начало Второй мировой войны. Работа с исторической картой и историческими источниками. Причины и начальный период Великой Отечественной войны. Работа с исторической картой и историческими источниками	1/1	
Тема 3.2 Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943г.)	Содержание	6	ОК02,04,05,06
	Коренной перелом в войне. Сталинградская битва. Германское наступление весной - летом 1942 г. Поражение советских войск в Крыму. Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Дом Павлова. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне	1	
	Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Значение героического сопротивления Ленинграда. Битва на Курской дуге. Соотношение сил. Провал немецкого наступления. Танковые сражения под Прохоровкой и Обоянью. Переход советских войск в наступление. Итоги и значение Курской битвы.	1	
	Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева. Итоги наступления Красной Армии летом - осенью 1943 г.	1	
	За линией фронта. Развертывание массового партизанского движения. Антифашистское подполье в крупных городах. Значение партизанской и	1	

	<p>подпольной борьбы для победы над врагом. Сотрудничество с врагом (коллорабационизм): формы, причины, масштабы. Создание гитлеровцами воинских формирований из советских военнопленных. Антисоветские национальные военные формирования в составе вермахта. Судебные процессы на территории СССР над военными преступниками и пособниками оккупантов в 1943-1946 гг</p>		
	В том числе практических занятий		
	ПЗ № 8 Тема 3.7 СССР и союзники. Война в Северной Африке. Высадка союзнических войск в Италии и падение режима Муссолини. Перелом в войне на Тихом океане. Тегеранская конференция. "Большая тройка" Работа с исторической картой	1/1	
	ПЗ № 8 Тема 3.7 СССР и союзники. Война в Северной Африке. Высадка союзнических войск в Италии и падение режима Муссолини. Перелом в войне на Тихом океане. Тегеранская конференция. "Большая тройка" Работа с исторической картой	1/1	
Тема 3.3 Человек и культура в годы Великой Отечественной войны	Содержание	4	OK02,04,05,06
	Человек и культура в годы Великой Отечественной войны	1	
	Человек и война: единство фронта и тыла. "Все для фронта, все для победы!". Трудовой подвиг народа. Роль женщин и подростков в промышленном и сельскохозяйственном производстве. Самоотверженный труд ученых. Помощь населения фронту.		
	Повседневность военного времени. Фронтная повседневность. Боевое братство. Женщины на войне. Письма с фронта и на фронт. Повседневность в советском тылу. Военная дисциплина на производстве. Карточная система и нормы снабжения в городах. Положение в деревне. Стратегии выживания в городе и на селе. Государственные меры и общественные инициативы по спасению детей.	1	
	Семинар № 3 Культурное пространство в годы войны. Культурное пространство в годы войны. Песня "Священная война" - призыв к сопротивлению врагу. Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. Песенное творчество и фольклор. Кино военных лет. Государство и Церковь в годы войны. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий. Культурные и научные связи с союзниками.	1/1	
Семинар № 3	1/1		

	Работа с историческими источниками: анализ исторических плакатов, военных песен, творчества Твардовского А.Т., Эринбурга И.Г., Бека А.А., Симонова К.М.		
Тема 3.4. Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны	Содержание	8	ОК02,04,05,06
	Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны. Освобождение Правобережной Украины и Крыма. Наступление советских войск в Белоруссии и Прибалтике. Боевые действия в Восточной и Центральной Европе и освободительная миссия Красной Армии. Встреча на Эльбе. Висло-Одерская операция. Битва за Берлин. Капитуляция Германии. Репатриация советских граждан в ходе войны и после ее окончания.	1	
	Война и общество. Восстановление хозяйства в освобожденных районах. Начало советского атомного проекта. Ревэвакуация и нормализация повседневной жизни. Депортации репрессированных народов. Взаимоотношения государства и Церкви. Открытие второго фронта в Европе. Восстания против оккупантов и их пособников в европейских странах. Конференции руководителей ведущих держав	1	
	Завершение Второй мировой войны. Антигитлеровской коалиции; Ялтинская конференция 1945 г.: основные решения. Роль СССР в разгроме нацистской Германии и освобождении народов Европы. Потсдамская конференция. Судьба послевоенной Германии. Политика денацификации, демилитаризации, демонополизации, демократизации (четыре "Д").	1	
	Советско-японская война 1945 г. Разгром Квантунской армии. Ядерные бомбардировки японских городов американской авиацией и их последствия. Капитуляция Японии.	1	
	Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад СССР в победу Антигитлеровской коалиции.	1	
	Нюрнбергский трибунал и Токийский процесс над военными преступниками Германии и Японии. Людские и материальные потери. Изменение политической карты мира	1	
	В том числе практических занятий		
	П/З № 9 Завершающий период Великой Отечественной войны. Завершающий период Великой Отечественной войны. Разгром милитаристской Японии. Работа с исторической картой. Уроки войны.	1/1	
П/З № 9 Завершающий период Великой Отечественной войны. Завершающий период Великой Отечественной войны. Разгром милитаристской Японии. Работа с исторической картой. Уроки войны.	1/1		

Раздел 4. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир			
Тема 4.1 Мир и международные отношения в годы холодной войны	Содержание	10	ОК02,04,05,06
	Мир и международные отношения в годы холодной войны . Основные этапы развития международных отношений во второй половине 1940-х - 2020-х гг. От мира к холодной войне. Речь У. Черчилля в Фултоне. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Разделенная Европа. Раскол Германии и образование двух германских государств. Совет экономической взаимопомощи. Формирование двух военно-политических блоков (НАТО и ОВД).	1	
	Международные кризисы и региональные конфликты в годы холодной войны (Берлинские кризисы, Корейская война, войны в Индокитае, Суэцкий кризис, Карибский (Кубинский) кризис). Создание Движения неприсоединения. Гонка вооружений. Война во Вьетнаме.	1	
	Разрядка международной напряженности в конце 1960-х - первой половине 1970-х гг. Политика «разрядки»: успехи и проблемы Разрядка международной напряженности в конце 1960-х - первой половине 1970-х гг. Договор о запрещении ядерных испытаний в трех средах. Договор о нераспространении ядерного оружия (1968). Пражская весна 1968 г. и ввод войск государств - участников ОВД в Чехословакию. Урегулирование германского вопроса (договоры ФРГ с СССР и Польшей, четырехстороннее соглашение по Западному Берлину). Договоры об ограничении стратегических вооружений (ОСВ). Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (Хельсинки, 1975 г.).	1	
	Ввод советских войск в Афганистан (1979). Возвращение к политике холодной войны. Нарращивание стратегических вооружений. Американский проект СОИ. Провозглашение советской концепции нового политического мышления в 1980-х гг. Революции 1989-1991 гг. в странах Центральной и Восточной Европы, их внешнеполитические последствия. Распад СССР и восточного блока.	1	
	Семинар № 4 Соединенные Штаты Америки. Страны Западной Европы. Соединенные Штаты Америки. Послевоенный экономический подъем. Развитие постиндустриального общества. Общество потребления. Демократы и республиканцы у власти: президенты США и повороты политического курса. Социальные движения (борьба против расовой сегрегации, за гражданские права, выступления против войны во Вьетнаме). Внешняя политика США во второй половине XX - начале XXI в. Развитие отношений с СССР, Российской Федерацией. Страны Западной Европы. Экономическая и политическая ситуация в первые	1/1	

	<p>послевоенные годы. Научно-техническая революция. Становление социально ориентированной рыночной экономики. Германское "экономическое чудо". Установление V республики во Франции. Лейбористы и консерваторы в Великобритании. Начало европейской интеграции (ЕЭС). "Бурные шестидесятые". "Скандинавская -модель" социально-экономического развития. Падение диктатур в Греции, Португалии, Испании. Экономические кризисы 1970-х - начала 1980-х гг. Неоконсерватизм. Европейский союз.</p> <p>Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX - начале XXI в. Революции второй половины 1940-х гг. и установление режимов «народной демократии». СЭВ и ОВД. Достижения и проблемы социалистического развития в 1950-е гг. Выступления в ГДР (1953), Польше и Венгрии (1956). Югославская модель социализма. Пражская весна 1968 г. и ее подавление. Движение "Солидарность" в Польше. Перестройка в СССР и страны восточного блока. Революции 1989-1990 гг. в странах Центральной и Восточной Европы. Распад ОВД, СЭВ.</p> <p>Образование новых государств на постсоветском пространстве.</p> <p>Страны Азии, Африки во второй половине XX в.: проблемы и пути модернизации.</p>		
	<p>Семинар № 4</p> <p>Обретение независимости и выбор путей развития странами Азии и Африки.</p> <p>Страны Восточной, Юго-Восточной и Южной Азии. Освободительная борьба и провозглашение национальных государств в регионе. Китай: провозглашение республики; социалистический эксперимент; Мао Цзэдун и маоизм; экономические реформы конца 1970х - 1980-х гг. и их последствия; современное развитие. Разделение Вьетнама и Кореи на государства с разным общественно-политическим строем. Индия: провозглашение независимости; курс Неру; внутренняя и внешняя политика современного индийского государства.</p> <p>Успехи модернизации. Япония после Второй мировой войны: от поражения к лидерству. Восстановление суверенитета страны. Японское "экономическое чудо". Новые индустриальные страны (Сингапур, Южная Корея).</p> <p>Страны Ближнего Востока и Северной Африки. Турция: политическое развитие, достижения и проблемы модернизации. Иран: реформы 1960-1970-х гг.; исламская революция. Афганистан: смена политических режимов, роль внешних сил.</p> <p>Провозглашение независимых государств на Ближнем Востоке и в Северной Африке. Палестинская проблема. Создание государства Израиль. Египет: выбор пути развития; внешнеполитический курс. Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и попытки урегулирования на Ближнем Востоке. Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии.</p>	1/1	

	<p>Страны Тропической и Южной Африки. Этапы провозглашения независимости ("год Африки", 1970-1980-е гг.). Выбор путей развития. Попытки утверждения демократических режимов и возникновение диктатур. Организация Африканского единства. Система апартеида на юге Африки и ее падение. Сепаратизм. Гражданские войны и этнические конфликты в Африке.</p> <p>Страны Латинской Америки во второй половине XX в.</p> <p>Положение стран Латинской Америки в середине XX в.: проблемы внутреннего развития, влияние США. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация.</p> <p>Националреформизм. Революция на Кубе. Диктатуры и демократизация в странах Латинской Америки. Революции конца 1960-х - 1970-х гг. (Перу, Чили, Никарагуа)</p>		
	<p>В том числе практических занятий</p>		
	<p>П/З № 10 Послевоенное изменение политических границ в Европе. Послевоенное изменение политических границ в Европе. Изменение этнического состава стран Восточной Европы как следствие геноцидов и принудительных переселений. Работа с картой.</p>	1/1	
	<p>П/З № 10 Послевоенное изменение политических границ в Европе. Послевоенное изменение политических границ в Европе. Изменение этнического состава стран Восточной Европы как следствие геноцидов и принудительных переселений. Работа с картой.</p>	1/1	
	<p>П/З № 11 Причины и этапы «холодной войны». Причины и этапы «холодной войны». Работа с исторической картой. Политика «разрядки»: успехи и проблемы</p>	1/1	
	<p>П/З № 11 Причины и этапы «холодной войны». Причины и этапы «холодной войны». Работа с исторической картой. Политика «разрядки»: успехи и проблемы</p>	1/1	
<p>Тема 4.2 СССР в 1945–1953 гг.</p>	<p>Содержание</p>	4	<p>OK02,04,05,06</p>
	<p>Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Разруха. Демобилизация армии. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Рост беспризорности и решение проблем послевоенного детства. Рост преступности.</p>	1	
	<p>Ресурсы и приоритеты восстановления. Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Ремонтные работы, их размеры и значение для экономики. Советский атомный проект, его успехи и значение. Начало гонки вооружений. Положение на послевоенном потребительском рынке. Колхозный рынок. Голод 1946-1947 гг.</p>	1	

	<p>Сталин и его окружение. Ужесточение административно-командной системы. Соперничество в верхних эшелонах власти. Усиление идеологического контроля. Послевоенные репрессии. "Ленинградское дело". Борьба с космополитизмом. "Дело врачей".</p> <p>Сохранение трудового законодательства военного времени на период восстановления разрушенного хозяйства.</p>	1	
	<p>Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений. Рост влияния СССР на международной арене. Начало холодной войны. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Формирование биполярного мира. Советизация Восточной и Центральной Европы. Взаимоотношения со странами народной демократии. Создание Совета экономической взаимопомощи. Организация Североатлантического договора (НАТО). Создание по инициативе СССР Организации Варшавского договора. Война в Корее</p>	1	
<p>Тема 4.3 СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.</p>	<p>Содержание</p> <p>СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг. Смена политического курса. Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Переход политического лидерства к Н.С. Хрущеву. Первые признаки наступления оттепели в политике, экономике, культурной сфере. XX съезд партии и разоблачение культа личности Сталина. Реакция на доклад Хрущева в стране и мире. Начало реабилитации жертв массовых политических репрессий и смягчение политической цензуры. Возвращение депортированных народов. Особенности национальной политики. Утверждение единоличной власти Хрущева.</p> <p>Социально-экономическое развитие СССР. "Догнать и перегнать Америку". Попытки решения продовольственной проблемы. Освоение целинных земель. Научно-техническая революция в СССР. Военный и гражданский секторы экономики. Создание ракетно-ядерного щита. Начало освоения космоса. Запуск первого спутника Земли. Исторические полеты Ю.А. Гагарина и первой в мире женщины-космонавта В.В. Терешковой. Влияние НТР на перемены в повседневной жизни людей.</p> <p>Реформы в промышленности. Переход от отраслевой системы управления к совнархозам. Расширение прав союзных республик. Изменения в социальной и профессиональной структуре советского общества к началу 1960-х гг. Преобладание горожан над сельским населением. Положение и проблемы рабочего класса, колхозного крестьянства и интеллигенции. Востребованность научного и инженерного труда.</p> <p>XXII съезд КПСС и Программа построения коммунизма в СССР. Воспитание</p>	6	ОК02,04,05,06
		1	
		1	

	<p>"нового человека". Бригады коммунистического труда. Общественные формы управления. Социальные программы. Реформа системы образования. Пенсионная реформа. Массовое жилищное строительство. Рост доходов населения и дефицит товаров народного потребления.</p> <p>Конец оттепели. Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти.</p> <p>Новочеркасские события. Смещение Н.С. Хрущева</p> <p>Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели». Научно-техническая революция в СССР. Дискуссия по методу «метаплана»</p>		
	Внешняя политика. СССР и страны Запада. Внешняя политика. СССР и страны Запада. Международные военно-политические кризисы, позиция СССР и стратегия ядерного сдерживания (Суэцкий кризис 1956 г., Берлинский кризис 1961 г., Карибский кризис 1962 г.).	1/1	
	СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальных систем и борьба за влияние в странах третьего мира.	1/1	
	В том числе практических занятий		
	<p>П/З № 12 Культурное пространство и повседневная жизнь. Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели». Научно-техническая революция в СССР.</p> <p>Культурное пространство и повседневная жизнь. Изменение общественной атмосферы. Шестидесятники. Литература, кинематограф, театр, живопись: новые тенденции. Образование и наука. Приоткрытие железного занавеса. Всемирный фестиваль молодежи и студентов 1957 г.</p>	1/1	
	<p>П/З № 12 Популярные формы досуга. Неофициальная культура. Хрущев и интеллигенция. Антирелигиозные кампании. Гонения на Церковь. Диссиденты. Самиздат и тамиздат.</p> <p>Новые направления в прическах и макияже конца 1950- нач 1960х гг</p>	1/1	
Тема 4.4 Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.	Содержание	6	ОК02,04,05,06
	Советское государство и общество в середине 1960-х - начале 1980-х гг. Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. Десталинизация и рестаилинизация. Экономические реформы 1960-х гг. Новые ориентиры аграрной политики. Косыгинская реформа. Конституция СССР 1977 г. Концепция "развитого социализма".	1	
	Нарастание застойных тенденций в экономике и кризис идеологии. Замедление темпов развития. Новые попытки реформирования экономики. Цена сохранения	1	

	СССР статуса сверхдержавы. Рост масштабов и роли ВПК. Трудности развития агропромышленного комплекса. Советские научные и технические приоритеты. Создание топливноэнергетического комплекса (ТЭК).		
	Повседневность в городе и в деревне. Рост социальной мобильности. Миграция населения в крупные города и проблема неперспективных деревень. Популярные формы досуга населения. Уровень жизни разных социальных слоев. Социальное и экономическое развитие союзных республик. Общественные настроения. Потребительские тенденции в советском обществе. Дефицит и очереди.	1	
	Развитие физкультуры и спорта в СССР. XXII летние Олимпийские игры 1980 г. в Москве. Литература и искусство: поиски новых путей. Авторское кино. Авангардное искусство. Неформалы (КСП, движение КВН и другие). Диссидентский вызов. Борьба с инакомыслием. Судебные процессы. Цензура и самиздат. Общественно-политическая жизнь в СССР в середине 60-х – начале 80-х гг	1	
	В том числе практических занятий	1	
	П/З № 13 Внешняя политика СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Новые вызовы внешнего мира. Между разрядкой и конфронтацией. Возрастание международной напряженности. Холодная война и мировые конфликты. Пражская весна и снижение международного авторитета СССР.	1/1	
	П/З № 13 Достижение военно-стратегического паритета с США. Политика разрядки. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ) в Хельсинки. Ввод войск в Афганистан. Подъем антикоммунистических настроений в Восточной Европе. Кризис просоветских режимов. Л.И. Брежнев в оценках современников и историков. Работа с историческими источниками	1/1	
Тема 4.5 Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)	Содержание	8	ОК02,04,05,06
	Политика перестройки. Распад СССР (1985-1991). Наращение кризисных явлений в социально-экономической и идейно-политической сферах. Резкое падение мировых цен на нефть и его негативные последствия для советской экономики. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы. Антиалкогольная кампания 1985 г. и ее противоречивые результаты. Чернобыльская трагедия. Реформы в экономике, в политической и государственной сферах. Законы о госпредприятии и об индивидуальной трудовой деятельности. Принятие закона о приватизации государственных предприятий. Гласность и плюрализм. Политизация жизни и подъем гражданской активности населения. Либерализация цензуры. Общественные настроения и дискуссии в	1	

	<p>обществе. Отказ от догматизма в идеологии. Вторая волна десталинизации. История страны как фактор политической жизни. Отношение к войне в Афганистане. Неформальные политические объединения. Новое мышление М.С. Горбачева.</p>		
	<p>Демократизация советской политической системы. XIX конференция КПСС и ее решения. Альтернативные выборы народных депутатов. Съезды народных депутатов - высший орган государственной власти. I съезд народных депутатов СССР и его значение. Демократы первой волны, их лидеры и программы. Подъем национальных движений, нагнетание националистических и сепаратистских настроений. Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиции республиканских лидеров и национальных элит.</p>	1	
	<p>Распад СССР (1985–1991 гг.) Последний этап перестройки: 1990-1991 гг. Отмена 6-й статьи Конституции СССР о руководящей роли КПСС. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. I съезд народных депутатов РСФСР и его решения. Противостояние союзной и российской власти. Введение поста Президента и избрание М.С. Горбачева Президентом СССР. Избрание Б.Н. Ельцина Президентом РСФСР. Углубление политического кризиса.</p>	1	
	<p>Усиление центробежных тенденций и угрозы распада СССР. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Дискуссии о путях обновления Союза ССР. Ново-Огаревский процесс и попытки подписания нового Союзного договора. "Парад суверенитетов". Референдум о сохранении СССР. Превращение экономического кризиса в стране в ведущий политический фактор. Нарастание разбалансированности в экономике. Введение карточной системы снабжения. Реалии 1991 г.: конфискационная денежная реформа, трехкратное повышение государственных цен, пустые полки магазинов. Разработка союзным и российским руководством программ перехода к рыночной экономике. Радикализация общественных настроений. Забастовочное движение. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях.</p>	1	
	<p>Попытка государственного переворота в августе 1991 г. Планы ГКЧП и защитники Белого дома. Победа Ельцина. Ослабление союзной власти. Распад структур КПСС. Оформление фактического распада СССР.</p>	1	
	<p>Беловежские и Алма-Атинские соглашения, создание Содружества Независимых Государств (СНГ). Реакция мирового сообщества на распад СССР. Россия как преемник СССР на</p>	1	

	международной арене		
	В том числе практических занятий		
	П/З № 14 Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Новое мышление М.С. Горбачева. Изменения в советской внешней политике. Односторонние уступки Западу. Роспуск СЭВ и Организации Варшавского договора. Объединение Германии. Начало вывода советских войск из Центральной и Восточной Европы. Завершение холодной войны.	1/1	
	П/З № 14 Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Новое мышление М.С. Горбачева. Изменения в советской внешней политике. Односторонние уступки Западу. Роспуск СЭВ и Организации Варшавского договора. Объединение Германии. Начало вывода советских войск из Центральной и Восточной Европы. Завершение холодной войны.	1/1	
Раздел 5. Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации			
Тема 5.1. Становление новой России (1992–1999 гг.)	Содержание	8	ОК02,04,05,06
	Становление новой России (1992–1999 гг.) Б.Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Правительство реформаторов во главе с Е.Т. Гайдаром. Начало радикальных экономических преобразований. Либерализация цен. "Шоковая терапия". Ваучерная приватизация. Гиперинфляция, рост цен и падение жизненного уровня населения. Безработица. Черный рынок и криминализация жизни. Рост недовольства граждан первыми результатами экономических реформ.	1	
	Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Указ Б.Н. Ельцина № 1400 и его оценка Конституционным судом. Возможность мирного выхода из политического кризиса. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Всенародное голосование (плебисцит) по проекту Конституции России 1993 г. Ликвидация Советов и создание новой системы государственного устройства. Принятие Конституции России 1993 г. и ее значение. Становление российского парламентаризма. Разделение властей. Проблемы построения федеративного государства. Утверждение государственной символики. Обострение межнациональных и межконфессиональных отношений в 1990-е гг. Подписание Федеративного договора (1992) и отдельных соглашений центра с республиками. Взаимоотношения центра и субъектов Федерации. Военно-политический кризис в Чеченской Республике. Добровольная отставка Б.Н. Ельцина	1	

	Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Роль иностранных займов. Тенденции деиндустриализации и увеличения зависимости экономики от мировых цен на энергоносители. Ситуация в российском сельском хозяйстве и увеличение зависимости от экспорта продовольствия. Финансовые пирамиды. Денежная реформа 1998 г. Дефолт 1998 г. и его последствия.	1	
	Российская многопартийность и строительство гражданского общества. Основные политические партии и движения 1990-х гг., их лидеры и платформы. Кризис центральной власти.	1	
	Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Свобода средств массовой информации (далее - СМИ). Свобода предпринимательской деятельности. Возможность выезда за рубеж. Кризис образования и науки.	1/1	
	Социальная поляризация общества и смена ценностных ориентиров. Безработица и детская беспризорность. Проблемы русскоязычного населения в бывших республиках СССР.	1/1	
	В том числе практических занятий		
	П/З № 15 Новые приоритеты внешней политики. Россия - правопреемник СССР на международной арене. Значение сохранения Россией статуса ядерной державы. Взаимоотношения с США и странами Запада. Россия на постсоветском пространстве. СНГ и союз с Белоруссией. Военнополитическое сотрудничество в рамках СНГ. Обострение ситуации на Северном Кавказе. Вторжение террористических группировок в Дагестан.	1/1	
	П/З № 15 Новые приоритеты внешней политики. Россия - правопреемник СССР на международной арене. Значение сохранения Россией статуса ядерной державы. Взаимоотношения с США и странами Запада. Россия на постсоветском пространстве. СНГ и союз с Белоруссией. Военнополитическое сотрудничество в рамках СНГ. Обострение ситуации на Северном Кавказе. Вторжение террористических группировок в Дагестан.	1/1	
Тема 5.2 Современный мир.	Содержание	8	OK02,04,05,06
	Современный мир. Глобальные проблемы человечества. Существование и распространение ядерного оружия. Проблема природных ресурсов и экологии. Проблема беженцев. Эпидемии в современном мире. Процессы глобализации и развитие национальных государств.	1	
	Внешняя политика США конце XX - начале XXI в. Развитие отношений с	1	

	Российской Федерацией. Европейский союз		
	Разделение Чехословакии. Распад Югославии и война на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии.	1	
	Развитие восточноевропейских государств в XXI в. (экономика, политика, внешнеполитическая ориентация, участие в интеграционных процессах).	1	
	П/З №16«Оранжевые» революции на постсоветском пространстве. «Оранжевые» революции на постсоветском пространстве и в развивающихся странах. Работа с историческими источниками.	1/1	
	П/З №16Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии. "Левый поворот" в Латинской Америке в конце XX в.	1/1	
	П/З №17Развитие науки и культуры во второй половине XX - начале XXI в. Развитие науки и культуры во второй половине XX - начале XXI в. Развитие науки во второй половине XX - начале XXI в. (ядерная физика, химия, биология, медицина). Научно-техническая революция. Использование ядерной энергии в мирных целях. Достижения в области космонавтики (СССР, США). Развитие электротехники и робототехники. Информационная революция. Интернет.	1	
	П/З №17Течения и стили в художественной культуре второй половины XX - начала XXI в.: от модернизма к постмодернизму. Литература. Живопись. Архитектура: новые технологии, концепции, художественные решения. Дизайн. Кинематограф. Музыка: развитие традиций и авангардные течения. Джаз. Рок-музыка. Массовая культура. Молодежная культура Человек в стремительно меняющемся мире: культура и научно-технический прогресс.	1	
Тема 5.3 Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации.	Содержание	10	ОК02,04,05,06
	Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации. Политические и экономические приоритеты. Вступление в должность Президента В.В. Путина и связанные с этим ожидания. Начало преодоления негативных последствий 1990-х гг. Основные направления внутренней и внешней политики. Федерализм и сепаратизм. Создание Федеральных округов. Восстановление единого правового пространства страны. Разграничение властных полномочий центра и регионов. Террористическая угроза и борьба с ней. Урегулирование	1	

	<p>кризиса в Чеченской Республике. Построение вертикали власти и гражданское общество. Военная реформа.</p> <p>Экономический подъем 1999-2007 гг. и кризис 2008 г. Структура экономики, роль нефтегазового сектора и задачи инновационного развития. Крупнейшие инфраструктурные проекты. Сельское хозяйство. Россия в системе мировой рыночной экономики. Начало (2005) и продолжение (2018) реализации приоритетных национальных проектов.</p>		
	<p>Президент Д.А. Медведев, премьер-министр В.В. Путин. Основные направления внешней и внутренней политики. Проблема стабильности и преемственности власти.</p> <p>Избрание В.В. Путина Президентом Российской Федерации в 2012 г. и переизбрание на новый срок в 2018 г. Вхождение Крыма в состав России и реализация инфраструктурных проектов в Крыму (строительство Крымского моста, трассы "Таврида" и других). Конституционная реформа (2020).</p> <p>Новый облик российского общества. Новый облик российского общества после распада СССР. Социальная и профессиональная структура. Занятость и трудовая миграция. Миграционная политика. Основные принципы и направления государственной социальной политики. Реформы здравоохранения. Пенсионные реформы. Реформирование образования, культуры, науки и его результаты. Начало конституционной реформы. Снижение средней продолжительности жизни и тенденции депопуляции. Государственные программы демографического возрождения России. Разработка семейной политики и меры по поощрению рождаемости. Пропаганда спорта и здорового образа жизни и их результаты. XXII Олимпийские и XI Паралимпийские зимние игры в Сочи (2014), успехи российских спортсменов, допинговые скандалы и их последствия для российского спорта. Чемпионат мира по футболу и открытие нового образа России миру.</p> <p>Повседневная жизнь. Социальная дифференциация. Качество, уровень жизни и размеры доходов разных слоев населения. Постановка государством вопроса о социальной ответственности бизнеса. Модернизация бытовой сферы. Досуг. Россиянин в глобальном информационном пространстве: СМИ, компьютеризация, Интернет. Массовая автомобилизация. Военно-патриотические движения. Марш 2"Бессмертный полк". Празднование 75-летия Победы в Великой Отечественной войне (2020).</p>	1	
	<p>Семинар № 5</p> <p>Религия, наука и культура России в конце XX - начале XXI в. Повышение общественной роли СМИ и Интернета. Коммерциализация культуры. Ведущие тенденции в развитии образования и науки. Модернизация образовательной системы. Основные достижения российских ученых и недостаточная</p>	1/1	

	востребованность результатов их научной деятельности.		
	<p>Семинар № 5 Религиозные конфессии и повышение их роли в жизни страны. Особенности развития современной художественной культуры: литературы, киноискусства, театра, изобразительного искусства. Процессы глобализации и массовая культура</p>	1/1	
	В том числе практических занятий		
	<p>П/З №18Внешней политики Российской Федерации (2000) и ее реализация. Постепенное восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях. Современная концепция российской внешней политики. Участие в международной борьбе с терроризмом и в урегулировании локальных конфликтов. Оказание помощи Сирии в борьбе с международным терроризмом и в преодолении внутривосточного кризиса (с 2015 г.). Приближение военной инфраструктуры НАТО к российским границам и ответные меры. Односторонний выход США из международных соглашений по контролю над вооружениями и последствия для России. Создание Россией нового высокоточного оружия и реакция в мире. Специальная военная операция Государственный переворот на Украине 2014 г. и его последствия для русскоязычного населения Украины, позиция России. Воссоединение Крыма и Севастополя с Россией и его международные последствия. Минские соглашения по Донбассу и гуманитарная поддержка Донецкой Народной Республики (ДНР) и Луганской Народной Республики (ЛНР) Специальная военная операция (2022). Референдумы в ДНР, ЛНР, Запорожской и Херсонской областях и их воссоединение с Россией. Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России и их последствия для мировой торговли).</p>	1/1	
	<p>П/З №18Центробежные и партнерские тенденции в СНГ. «Оранжевые» революции. Союзное государство России и Беларуси. Россия в СНГ и в Евразийском экономическом сообществе (ЕврАзЭС). Миротворческие миссии России. Приднестровье. Россия в условиях нападения Грузии на Южную Осетию в 2008 г. (операция по принуждению Грузии к миру). Отношения с США и Евросоюзом. Вступление в Совет Европы. Сотрудничество России со странами ШОС (Шанхайской организации сотрудничества) и БРИКС. Деятельность "Большой двадцатки". Дальневосточное и другие направления политики России. Сланцевая революция в США и борьба за передел мирового нефтегазового рынка. Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам. Мир и процессы глобализации в новых условиях. Антиглобалистские тенденции.</p>	1/1	

	Международный нефтяной кризис 2020 г. и его последствия. Россия в современном мире.		
<i>Промежуточная аттестация экзамен</i>		6	
Всего		136	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы)социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.Мединский В.Р., Торкунов А.В., История России 1914-1945. 10 класс базовый уровень: учебник. – М., 2023.

2. Мединский В.Р., Торкунов А.В., История России 1945- начало XXI в. 11 класс базовый уровень: учебник. – М., 2023.

3.2.2 Основные электронные издания

1.Некрасова М.Б, История России учебник и практикум для СПО : [Электронный ресурс] М.Б.Некрасова 5-е изд., перераб, и доп.,- М.: Издание Юрайт, 2019.-213с.(ЭБС)

2.Харин А.Н. История мировых цивилизаций учебник и практикум для СПО: [Электронный ресурс] А.Н Харин.- 2-е изд.,испр. и доп.- Москва: Издательство –Юрайт, 2019.-392с.(ЭБС)

3.2.3 Дополнительная литература:

1. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. «История» - учебник для студентов СПО. М. «Академия», 2019 г.
2. Данилов А.А. История России с древнейших времен до наших дней в вопросах и ответах. Богуславский В.В. Правители России: Биографический словарь. — М., 2016.
3. Дайнес В.О. История России и мирового сообщества. Хроника событий. — М., 2019.
4. Кишенкова. Сборник тестовых заданий. История России. Старшая школа. 10—11 М.,
5. Хачатурян В.М. « История мировых цивилизаций» пособие для общеобразовательных учреждений 10 – 11 классы М. «Дрофа», 2019

3.2.4 Интернет ресурсы:

1. Электронный ресурс. Мультимедия- учебник «История России XX век» - <http://www.history.ru/histr.htm>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации,</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности</p> <p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов</p>	<p>Знание актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> <p>знание приемов структурирования информации; демонстрирует знания современной научной и профессиональной терминологии</p> <p>знание психологических основ деятельности коллектива, психологических особенностей личности;</p> <p>знание особенностей социального и культурного контекста; правила оформления документов и</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>и построения устных сообщений</p> <p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p> <p>Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое</p>	<p>построения устных сообщений.</p> <p>демонстрирует знания гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p> <p>Умеет: демонстрирует умения распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>демонстрирует умения определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию</p>	
---	--	--

<p>в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска</p> <p>демонстрирует умения взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>демонстрирует умения грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>демонстрирует умения применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	
---	---	--

Рабочая программа дисциплины

«ООД.10 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	2
1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	6
2.2. Содержание дисциплины.....	7
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	22
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	22
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОД.10 Обществознание»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОДб.10 Обществознание»: освоение обучающимися знаний о российском обществе и особенностях его развития в современных условиях, различных аспектах взаимодействия людей друг с другом и с основными социальными — институтами, содействие формированию способности к рефлексии, оценке своих возможностей в повседневной и профессиональной деятельности.

Дисциплина «ОДб.10 Обществознание» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	-
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем	определять необходимые источники информации;	приемы структурирования информации;	-
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	содержание актуальной нормативно-правовой документации;	-
ОК 04.	организовывать работу	психологические основы	-

Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	коллектива и команды	деятельности коллектива, психологические особенности личности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста;	-
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Понимать и описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	-
ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	использовать современное программное обеспечение	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	72	28
Практическое занятие	20	
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	0
Всего	72	28

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, прикладной модуль	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Человек в обществе		14/12	
Тема 1.1. Общество и общественные отношения.	<p>Содержание</p> <p>Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов</p>	1/1	ОК 01-07, ОК 09
Тема 1.2. Типы обществ.	<p>Содержание</p> <p>Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе</p>	1	ОК 01-07, ОК 09
Практическое занятие №1 Общественный прогресс, его критерии.	<p>Содержание</p> <p>Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия</p>	1/1	ОК 01-07, ОК 09
Практическое занятие №1 Общественный прогресс, его критерии.	<p>Содержание</p> <p>Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия</p>	1/1	ОК 01-07, ОК 09
Тема 1.3. Биосоциальная природа человека и его деятельность	<p>Содержание</p> <p>Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности.</p>	1	ОК 01-07, ОК 09
Тема 1.3. Биосоциальная природа человека и его	<p>Содержание</p> <p>Человек как результат биологической и социокультурной эволюции.</p>	1	ОК 01-07, ОК 09

деятельность	Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности.		
Практическое занятие №2 Мировоззрение, его структура и типы мировоззрения	Содержание	1/1	ОК 01-07, ОК 09
	Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека.		
Практическое занятие №2 Мировоззрение, его структура и типы мировоззрения	Содержание	1/1	ОК 01-07, ОК 09
	Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека.		
Тема 1.4. Социализация личности и ее этапы.	Содержание	1/1	ОК 01-07, ОК 09
	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		
Тема 1.4. Социализация личности и ее этапы.	Содержание	1/1	ОК 01-07, ОК 09
	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		
Тема 1.5. Познавательная деятельность человека.	Содержание	1/1	ОК 01-07, ОК 09
	Познание мира. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. Понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная истина. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки.		
Тема 1.5 Научное познание	Содержание	1/1	ОК 01-07, ОК 09
	Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках		
Тема 1.6. Естественные,	Содержание		ОК 01-07,

технические, точные и социально-гуманитарные науки в профессиональной деятельности	Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки в профессиональной деятельности	1/1	ОК 09
Тема 1.6. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки в профессиональной деятельности	Содержание	1/1	ОК 01-07, ОК 09
	Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки в профессиональной деятельности		
Раздел 2. Духовная культура		10/9	
Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	Содержание	1/1	ОК 01-07, ОК 09
	Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. Контркультура. Функции культуры. Культурное многообразие современного общества.		
Тема 2.2 Диалог культур	Основное содержание	1	ОК 01-07, ОК 09
	Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм		
Семинар 1. Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности в конце 1920-х– 1930-е гг.	Содержание	1/1	ОК 01-07, ОК 09
	Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности в конце 1920-х– 1930-е гг.		
Семинар 1. Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности в конце 1920-х– 1930-е гг.	Содержание	1/1	ОК 01-07, ОК 09
	Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности в конце 1920-х– 1930-е гг.		
Семинар 2 Наука и образование в современном мире	Содержание	1	ОК 01-07, ОК 09
	Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Образование в современном		

	обществе. Система российского образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы		
Семинар 2 Наука и образование в современном мире.	Содержание	1	ОК 01-07, ОК 09
	Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Образование в современном обществе. Система российского образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы		
Семинар 3 Религия.	Содержание	1/1	ОК 01-07, ОК 09
	Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести		
Семинар 4 Искусство	Содержание	1/1	ОК 01-07, ОК 09
	Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры.		
Практическое занятие № 3 Достижения современного русского искусства	Содержание	1	ОК 01-07, ОК 09
	Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного русского искусства		
Практическое занятие № 3 Достижения современного русского искусства	Содержание	1	ОК 01-07, ОК 09
	Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного русского искусства		
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		14/6	
Тема 3.1. Экономика- основа жизнедеятельности общества	Содержание	1	ОК 01 ОК 02
	Роль экономики в жизни общества. Макроэкономические показатели и качество жизни. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Кривая производственных возможностей.		
Тема 3.2 Рыночные отношения в экономике	Содержание	1	
	Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика защиты конкуренции. Антимонопольное		

	регулирование в Российской Федерации		
Практическое занятие № 4 Типы экономических систем.	Содержание	1/1	ОК 01-07, ОК 09
	Экономический рост и пути его достижения. Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов		
Практическое занятие № 4 Типы экономических систем.	Содержание	1/1	ОК 01-07, ОК 09
	Экономический рост и пути его достижения. Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов		
Практическое занятие № 5 Финансовые институты	Содержание	1	ОК 01-07, ОК 09
	Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия		
Практическое занятие №6 Рыночный спрос.	Содержание	1	ОК 01-07, ОК 09
	Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения		
Практическое занятие №7 Цифровые финансовые услуги. Агрегаты	Содержание	1/1	ОК 01-07, ОК 09
	Финансовые технологии и финансовая безопасность.		
Практическое занятие №7 Цифровые финансовые услуги. Агрегаты	Содержание	1/1	ОК 01-07, ОК 09
	Финансовые технологии и финансовая безопасность.		
Тема 3.4 Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	Содержание	1/1	ОК 01-07, ОК 09
	Рынок труда. Зарботная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов. Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества		
Тема 3.4 Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	Содержание	1/1	ОК 01-07, ОК 09
	Рынок труда. Зарботная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда		

	молодежи. Деятельность профсоюзов. Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества		
Тема 3.5. Предприятие в экономике	Содержание	1	ОК 01-07, ОК 09
	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		
Тема 3.5. Экономика и государство	Содержание	1	ОК 01-07, ОК 09
	Экономика и государство. Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг. Налоговая система Российской Федерации. Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты. Фискальная политика государства. Цифровизация экономики в Российской Федерации		
Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная	Содержание	1	ОК 01-07, ОК 09
	Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли		
Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная	Содержание	1	ОК 01-07, ОК 09
	Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли		
Раздел 4. Социальная сфера		8	
Тема 4.1 Социальная структура общества. Положение личности в обществе	Содержание	1	ОК 01-07, ОК 09
	Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации. Положение индивида в обществе.		

	Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе		
Тема 4.2 Семья и брак	Содержание	1	ОК 01-07, ОК 09
	Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт		
Практическое занятие №9 Семья в современном мире	Содержание	1	ОК 01-07, ОК 09
	Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям		
Практическое занятие №9 Семья в современном мире	Содержание	1	ОК 01-07, ОК 09
	Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям		
Тема 4.3 Этнические общности и нации	Содержание	1	ОК 01-07, ОК 09
	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		
Тема 4.3 Этнические общности и нации	Содержание	1	ОК 01-07, ОК 09
	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		
Практическое занятие №10 Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение.	Содержание	1	ОК 01-07, ОК 09
	Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль.		
Практическое занятие №10 Социальный конфликт и способы его разрешения	Содержание	1	ОК 01-07, ОК 09
	Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога, социального психолога		
Раздел 5 Политическая сфера		8	

Тема 5.1 Политика и власть. Политическая система	Содержание	1	ОК 01-07, ОК 09
	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.		
Тема 5.1 Политика и власть. Политическая система	Содержание	1	ОК 01-07, ОК 09
	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.		
Практическое занятие №11 Государство как основной институт политической системы	Содержание	1	ОК 01-07, ОК 09
	Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим Типология форм государства		
Практическое занятие №12 Федеративное устройство Российской Федерации.	Содержание	1	ОК 01-07, ОК 09
	Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. Государственная служба и статус государственного служащего. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму		
Тема 5.4 Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	Содержание	1	ОК 01-07, ОК 09
	Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности. Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Формы участия граждан в политике. Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем.		
Тема 5.5 Роль средств массовой информации в политической жизни общества	Содержание	1	
	Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации		

Тема 5.6 Избирательная система.	Содержание	1	ОК 01-07, ОК 09
	Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства		
Тема 5.6 Типы избирательных систем	Типы избирательных систем	1	ОК 01-07, ОК 09
Раздел 6 регулирование общественных отношений в Российской Федерации		16	
Тема 6.1 Право в системе социальных норм	Содержание	1	ОК 01-07, ОК 09
	Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права. Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации		
Тема 6.2 Основы конституционного права Российской Федерации	Содержание	1	ОК 01-07, ОК 09
	Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени		
Тема 6.3 Основы конституционного права Российской Федерации	Содержание	1	ОК 01-07, ОК 09
	Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени		
Тема 6.4 Правовое регулирование гражданских правоотношений	Содержание	1	ОК 01-07, ОК 09
	Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних.		

Тема 6.5 Правовое регулирование образовательных правоотношений	Содержание		ОК 01-07, ОК 09
	Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг	1	
Тема 6.6 Правовое регулирование семейных правоотношений	Содержание		ОК 01-07, ОК 09
	Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»	1	
Тема 6.6 Правовое регулирование семейных правоотношений	Содержание		ОК 01-07, ОК 09
	Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации».	1	
Тема 6.7 Правовое регулирование трудовых правоотношений	Содержание		ОК 01-07, ОК 09
	Профессиональные обязанности гражданина Российской Федерации, Профессиональные обязанности повара- кондитера Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей. Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних работников	1/1	
Тема 6.7 Профессиональные обязанности повара-кондитера	Содержание		ОК 01-07, ОК 09
	Трудовое право. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних работников	1/1	
Тема 6.8 Правовое регулирование налоговых, правоотношений.	Содержание		ОК 01-07, ОК 09
	Правовое регулирование налоговых, правоотношений. Виды налогов. Типы налогов. Законодательство РФ о налогах и сборах. Участники правоотношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения.	1/1	
Тема 6.9 Правовое регулирование административных,	Содержание		ОК 01-07, ОК 09
	Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность	1	

правоотношений.			
Тема 6.10 Экологическое законодательство	Содержание		
	Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду	1	ОК 01-07, ОК 09
Тема 6.10. Основные принципы уголовного права.	Содержание		ОК 01-07, ОК 09
	Уголовное право. Понятие преступления и виды преступлений.. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних	1	
Тема 6.11. Основные принципы уголовного права.	Содержание		
	Уголовное право. Понятие преступления и виды преступлений.. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних	1	ОК 01-07, ОК 09
Тема 6.11. Основы процессуального права	Содержание		
	Конституционное судопроизводство Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса	1	ОК 01-07, ОК 09
Тема 6.12 Гражданские споры и порядок их рассмотрения	Содержание		
	Гражданские споры и порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса.	1	ОК 01-07, ОК 09
Дифференцированный зачет		1	
Дифференцированный зачет		1	
Всего		72/28	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Боголюбов Л.Н. Обществознание. 10 класс. Базовый уровень : Учебник / Л.Н. Боголюбов, А.Ю. Лазебникова, А.И. Матвеев [и др.]; под.ред. Л.Н. Боголюбов, А.Ю. Лазебникова — Москва : Просвещение, 2023. — 288 с. — ISBN 978-5-09-099433-0. — URL: <https://book.ru/book/951202> (дата обращения: 18.05.2024). — Текст : электронный.

2. Боголюбов Л.Н. Обществознание. 11 класс. Базовый уровень. ЭФУ / Л.Н. Боголюбов, Н.И. Городецкая, А.Ю. Лазебникова, Л.Н. Боголюбов; под.ред. А.Ю. Лазебникова — Москва : Просвещение, 2022. — 10 с. — ISBN 978-5-09-099434-7. — URL: <https://book.ru/book/949005> (дата обращения: 18.05.2024). — Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Нормативно-правовые акты:

1. Конституция Российской Федерации: [принята всенародным голосованием 12 декабря 1993 г.] // Российская газета.- 1993 г.- №237.- 25 декабря.
2. "Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая)" от 30.11.1994 N 51-ФЗ(ред. от 03.08.2018) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2018)
3. Федеральный закон от 15.07.1995 N 101-ФЗ (ред. от 12.03.2014)"О международных договорах Российской Федерации"
4. "Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая)" от 26.01.1996 N 14-ФЗ(ред. от 29.07.2018) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2018)
5. "Гражданский кодекс Российской Федерации (часть третья)" от 26.11.2001 N 146-ФЗ(ред. от 03.08.2018) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2018)
6. "Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ(ред. от 11.10.2018)
7. Федеральный закон от 10.01.2002 N 7-ФЗ (ред. от 31.12.2017)"Об охране окружающей среды"
8. "Арбитражный процессуальный кодекс Российской Федерации" от 24.07.2002 N 95-ФЗ(ред. от 03.08.2018) (с изм. и доп., вступ. в силу с 04.08.2018)
9. "Гражданский кодекс Российской Федерации (часть четвертая)" от 18.12.2006 N 230-ФЗ(ред. от 23.05.2018)

2. Учебная литература

1. Боголюбов Л.Н. Обществознание. 10 класс. Базовый уровень : Учебник / Л.Н. Боголюбов, А.Ю. Лазебникова, А.И. Матвеев [и др.]; под.ред. Л.Н. Боголюбов, А.Ю. Лазебникова — Москва : Просвещение, 2023. — 288 с.

2. Боголюбов Л.Н. Обществознание. 11 класс. Базовый уровень. ЭФУ / Л.Н. Боголюбов, Н.И. Городецкая, А.Ю. Лазебникова, Л.Н. Боголюбов; под.ред. А.Ю. Лазебникова — Москва : Просвещение, 2022. — 10 с.

3. Интернет-ресурсы:

1. Интернет ресурс. «Электронная библиотека. Право России» <http://www.allpravo.ru/library/>
2. Интернет ресурс. Справочная система «Консультант-плюс» <http://www.cons-plus.ru>
3. Интернет ресурс. Редакция газеты «Вестник гражданского общества» <http://www.vestnikcivitas.ru>
4. Интернет ресурс. Институт прав человека <http://www.hrights.ru>
5. Интернет ресурс. Электронная библиотека Гумер (Гуманитарные науки) <http://www.gumer.info>
6. Интернет ресурс. Юридический информационный портал <http://j-service.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; приемы структурирования информации; содержание актуальной нормативно-правовой документации; психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности</p> <p>особенности социального и культурного контекста;</p> <p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей</p> <p>значимость профессиональной деятельности</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p> <p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; определять необходимые источники информации; определять актуальность</p>	<p>Знает: демонстрирует знания актуального профессионального и социального контекста, в котором приходится работать и жить;</p> <p>демонстрирует знания приемов структурирования информации; демонстрирует знания содержания актуальной нормативно-правовой документации;</p> <p>демонстрирует знания психологических основ деятельности коллектива, психологических особенностей личности</p> <p>демонстрирует знания особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>демонстрирует знания сущности гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей</p> <p>демонстрирует знания значимости профессиональной деятельности</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p> <p>демонстрирует знания правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>демонстрирует знания порядка их применения и программного обеспечения в профессиональной деятельности</p> <p>Умеет:</p> <p>Демонстрирует умения распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Демонстрирует умения определять необходимые источники информации;</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; организовывать работу коллектива и команды</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Понимать и описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>использовать современное программное обеспечение</p>	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Демонстрирует умения грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Демонстрирует умения Понимать и описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Демонстрирует умения соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>Демонстрирует умения использовать современное программное обеспечение</p>	
---	--	--

Рабочая программа дисциплины

«ООД 11 ГЕОГРАФИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	3
1. Общая характеристика.....	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	4
2.2. Содержание дисциплины.....	5
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	7
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	7
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	7

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ООД 11 География»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОД.б 11 География»: освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях, овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран; воспитание уважения к другим народам и культурам; бережного отношения к окружающей среде; использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и учений, а также географической информации; нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статические 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.

Дисциплина «ОД.б 11 География» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	

	<p>актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК.02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p>	<p>номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</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>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской</p>	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке,</p>	<p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления</p>	

Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	проявлять толерантность в рабочем коллективе	документов и построения устных сообщений.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	понимать и описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережного производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для	

	характерными для данной профессии	профессии; средства профилактики перенапряжения	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	38	16
Семинары	4	2
Практические занятия	26	10
Консультации	2	
Промежуточная аттестация в <i>форме (диф.зачет)</i>	2	
Всего	72	28

2.2. Содержание дисциплины

№ п/п	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Общая характеристика мира				
1	Тема 1.1. География как наука	<p>Содержание</p> <p>Введение. Источники географической информации. География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Источники географической информации и методы работы с ними. Традиционные и новые методы географических исследований. Географические карты различной тематики и их практическое использование. «Сырые» источники информации и методы работы с ними (видеоблоги, тематические группы в соцсетях, художественная литература, путеводители, карты – их критический анализ)</p>	1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09
2	Тема 1.2. География как наука	<p>Содержание</p> <p>Введение. Источники географической информации. География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Источники географической информации и методы работы с ними. Традиционные и новые методы географических исследований. Географические карты различной тематики и их практическое использование. «Сырые» источники информации и методы работы с ними (видеоблоги, тематические группы в соцсетях, художественная литература, путеводители, карты – их критический анализ)</p>	1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09
3	Тема 1.3. Политическая география	<p>Содержание</p> <p>Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Субъекты политической карты мира.</p>	1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09

		Суверенные государства и самоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы. Понятие о политической географии. Влияние международных отношений на политическую карту мира. Региональные и локальные конфликты. Основные политические и военные союзы в современном мире		
4	Тема 1.4. Политическая география	Содержание Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Субъекты политической карты мира. Суверенные государства и самоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы. Понятие о политической географии. Влияние международных отношений на политическую карту мира. Региональные и локальные конфликты. Основные политические и военные союзы в современном мире	1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09
5	Тема 1.5. Политическая карта мира	В том числе практических и лабораторных работ ПЗ № 1- Ознакомление с политической картой мира и классификацией стран мира	1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09
6	Тема 1.6. Политическая карта мира	ПЗ № 2- Ознакомление с политической картой мира и классификацией стран мира	1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09
7	Тема 1.7. Семинар. География мировых природных ресурсов	Содержание Мировые природные ресурсы. Ресурсообеспеченность. Классификация видов природных ресурсов (минеральные,	1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09

		земельные, водные, биологические, агроклиматические и т.д.). Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал. Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды		
8	Тема 1.8. Семинар. География мировых природных ресурсов	Содержание	1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09
		Мировые природные ресурсы. Ресурсообеспеченность. Классификация видов природных ресурсов (минеральные, земельные, водные, биологические, агроклиматические и т.д.). Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал. Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды		
9	Тема 1.9. Ресурсообеспеченность отдельных стран	В том числе практических и лабораторных работ	1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09
		ПЗ №3 - Оценка ресурсообеспеченности отдельных стран (регионов) мира (по выбору)		
10	Тема 1.10. Ресурсообеспеченность отдельных стран	ПЗ №4 - Оценка ресурсообеспеченности отдельных стран (регионов) мира (по выбору)	1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09
11	Тема 1.11. Регионы с неблагоприятной экологической ситуацией	ПЗ №5 - Выявление и обозначение регионов с неблагоприятной экологической ситуацией	1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09
12	Тема 1.12. Регионы с неблагоприятной экологической ситуацией	ПЗ №6 - Выявление и обозначение регионов с неблагоприятной экологической ситуацией	1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09
13	Тема 1.13. География населения мира	Содержание	1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09
		Современная демографическая ситуация. Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика.		

		<p>Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития</p> <p>Современная структура населения Половозрастная структура населения. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения мира. Социальная структура общества. Занятость населения.</p>		
14	Тема 1.14. География населения мира	<p>Содержание</p> <p>Современная демографическая ситуация. Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития</p> <p>Современная структура населения Половозрастная структура населения. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения мира. Социальная структура общества. Занятость населения.</p>	1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09
15	Тема 1.15. Размещение и миграции населения	<p>Содержание</p> <p>Размещение населения. Экономически активное и самодеятельное население. Качество рабочей силы в различных странах мира. Особенности размещения населения в регионах и странах мира. Миграции населения, их основные причины и направления. Урбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира «Ложная» урбанизация, субурбанизация, урбанизация. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы.</p>	1	ОК 01 –ОК 07 ОК 08
16	Тема 1.16. Размещение и миграции населения	<p>Содержание</p> <p>Размещение населения. Экономически активное и самодеятельное население. Качество рабочей силы в различных странах мира. Особенности размещения населения в регионах и странах мира. Миграции населения, их основные причины и направления.</p>	1	ОК 01 –ОК 07 ОК 08

		Урбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира «Ложная» урбанизация, субурбанизация, урбанизация. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы		
17	Тема 1.17. Особенности населения в различных странах	В том числе практических и лабораторных работ	1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09
		ПЗ №7 - Анализ особенностей населения в различных странах и регионах мира (особенности демографической ситуации, расселения, сравнительная оценка качества жизни населения, сравнительная оценка культурных традиций народов и др.		
18	Тема 1.18. Особенности населения в различных странах	ПЗ №8 - Анализ особенностей населения в различных странах и регионах мира (особенности демографической ситуации, расселения, сравнительная оценка качества жизни населения, сравнительная оценка культурных традиций народов и др.	1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09
19	Тема 1.19. Современные особенности развития мирового хозяйства	Содержание	1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09
		Современные особенности развития мирового хозяйства. Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно-технический прогресс и его современные особенности. Современные особенности развития мирового хозяйства. Социально-экономические модели стран. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике		
20	Тема 1.20. Современные особенности развития мирового хозяйства	Содержание	1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09
		Современные особенности развития мирового хозяйства. Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно-технический прогресс и его современные особенности. Современные особенности развития мирового хозяйства. Социально-экономические модели стран. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели,		

		характеризующие место и роль стран в мировой экономике		
21	Тема 1.21. Топливо-энергетический комплекс мира. Металлургия	<p>Содержание</p> <p>География основных отраслей мирового хозяйства. Топливо-энергетический комплекс мира. Электроэнергетика мира. Топливный баланс мира. Рост производства различных видов топлива. Газовая, нефтяная, угольная промышленность мира. Альтернативные источники энергии. Географические особенности развития мировой электроэнергетики</p> <p>Чёрная и цветная металлургия. Современное развитие чёрной металлургии мира. Металлургические базы мира. Географические особенности развития цветной металлургии мира. Факторы размещения предприятий цветной металлургии</p>	1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09
22	Тема 1.22. Топливо-энергетический комплекс мира. Металлургия	<p>Содержание</p> <p>География основных отраслей мирового хозяйства. Топливо-энергетический комплекс мира. Электроэнергетика мира. Топливный баланс мира. Рост производства различных видов топлива. Газовая, нефтяная, угольная промышленность мира. Альтернативные источники энергии. Географические особенности развития мировой электроэнергетики</p> <p>Чёрная и цветная металлургия. Современное развитие чёрной металлургии мира. Металлургические базы мира. Географические особенности развития цветной металлургии мира. Факторы размещения предприятий цветной металлургии</p>	1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09
23	Тема 1.23. Машиностроение. Транспортный комплекс	<p>Содержание</p> <p>Машиностроение. Отраслевая структура машиностроения. Развитие отраслей машиностроения в мире. Главные центры машиностроения.</p> <p>Транспортный комплекс Транспортный комплекс и его современная структура. Грузо- и пассажирооборот транспорта. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты</p>	1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09
24	Тема 1.24. Машиностроение. Транспортный	<p>Содержание</p> <p>Машиностроение. Отраслевая структура машиностроения. Развитие отраслей машиностроения в мире. Главные центры</p>	1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09

	комплекс	<p>машиностроения.</p> <p>Транспортный комплекс Транспортный комплекс и его современная структура. Грузо- и пассажирооборот транспорта. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта.</p> <p>Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты</p>		
25	Тема 1.25. Химическая промышленность. Лесная и легкая промышленность	<p>Содержание</p> <p>Химическая промышленность. Лесная (лесоперерабатывающая) и лёгкая промышленность Географические особенности развития химической, лесной и лёгкой промышленности.</p> <p>Сельское хозяйство Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления.</p> <p>Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства</p>	1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09
26	Тема 1.26. Химическая промышленность. Лесная и легкая промышленность	<p>Содержание</p> <p>Химическая промышленность. Лесная (лесоперерабатывающая) и лёгкая промышленность Географические особенности развития химической, лесной и лёгкой промышленности.</p>	1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09
27	Тема 1.27. Сельское хозяйство	<p>Содержание</p> <p>Сельское хозяйство Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления.</p> <p>Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства</p>	1/1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09
28	Тема 1.28. Сельское хозяйство	<p>Содержание</p> <p>Сельское хозяйство Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления.</p> <p>Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства</p>	1/1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09
29	Тема 1.29. География отраслей непродовольственной	<p>Содержание</p> <p>География отраслей непродовольственной сферы. Основные направления международной торговли товарами и услугами.</p> <p>Факторы, формирующие международную хозяйственную</p>	1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09

	сферы	специализацию стран и регионов мира. Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг. Особенности современной торговли услугами		
30	Тема 1.30. География отраслей непроизводственной сферы	Содержание География отраслей непроизводственной сферы. Основные направления международной торговли товарами и услугами. Факторы, формирующие международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира. Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг. Особенности современной торговли услугами	1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09
31	Тема 1.31. Специализация хозяйства стран и регионов мира	В том числе практических и лабораторных работ ПЗ №9 - Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира	1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09
32	Тема 1.32. Специализация хозяйства стран и регионов мира	ПЗ №10 - Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира	1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09
33	Тема 1.33. Профильная отрасль мирового хозяйства	ПЗ №11 - Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира	1/1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09
34	Тема 1.34. Профильная отрасль мирового хозяйства	ПЗ №12 - Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира	1/1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09
35	Тема 1.35. ЭГХ профильной отрасли	ПЗ №13 - Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли	1/1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09
36	Тема 1.36. ЭГХ профильной отрасли	ПЗ №14 - Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли	1/1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09
37	Тема 1.37. Страны-экспортеры основных	ПЗ №15 - Определение и обозначение стран-экспортеров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов	1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09

	видов продукции	сырья, районов международного туризма и отдыха		
38	Тема 1.38. Страны-экспортеры основных видов продукции	ПЗ №16 - Определение и обозначение стран-экспортеров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья, районов международного туризма и отдыха	1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09
Раздел 2. Региональная характеристика мира				
39	Тема 2.1. Место и роль Зарубежной Европы в мире	Содержание Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характеристика природно-ресурсного потенциала. Особенности населения Хозяйство стран Зарубежной Европы. Сельское хозяйство. Транспорт. Туризм. Особенности отраслевого состава промышленности. Особенности развития сельского хозяйства Зарубежной Европы. Уровень развития транспорта и туризма в Европе. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Европе	1/1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09
40	Тема 2.2. Место и роль Зарубежной Европы в мире	Содержание Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характеристика природно-ресурсного потенциала. Особенности населения Хозяйство стран Зарубежной Европы. Сельское хозяйство. Транспорт. Туризм. Особенности отраслевого состава промышленности. Особенности развития сельского хозяйства Зарубежной Европы. Уровень развития транспорта и туризма в Европе. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Европе	1/1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09
41	Тема 2.3. Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы	Содержание Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09
42	Тема 2.4. Германия и	Содержание	1	ОК 01 –ОК 07

	Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы			OK 09
		Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура		
43	Тема 2.5. Особенности населения и хозяйства европейской страны	В том числе практических и лабораторных работ	1/1	OK 01 –OK 07 OK 09
		ПЗ №17 - Характеристика особенностей природы, населения и хозяйства европейской страны		
44	Тема 2.6. Особенности населения и хозяйства европейской страны	ПЗ №18 - Характеристика особенностей природы, населения и хозяйства европейской страны	1/1	OK 01 –OK 07 OK 09
45	Тема 2.7. Место и роль Зарубежной Азии в мире	Содержание	1/1	OK 01 –OK 09
		Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. «Горячие точки» современной зарубежной Азии. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства регионов зарубежной Азии. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Азии		
46	Тема 2.8. Место и роль Зарубежной Азии в мире	Содержание	1/1	OK 01 – OK 09
		Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. «Горячие точки» современной зарубежной Азии. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства регионов зарубежной Азии. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Азии		
47	Тема 2.9. Япония, Китай, Индия и страны Персидского залива как ведущие страны Зарубежной	Содержание	1	OK 01 – OK 09
		Япония, Китай, Индия и страны Персидского залива как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их		

	Азии	территориальная структура		
48	Тема 2.10. Япония, Китай, Индия и страны Персидского залива как ведущие страны Зарубежной Азии	<p>Содержание</p> <p>Япония, Китай, Индия и страны Персидского залива как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура</p>	1	ОК 01 –ОК 09
49	Тема 2.11. Сравнительная характеристика стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии	<p>В том числе практических и лабораторных работ</p> <p>ПЗ № 19 - Сравнительная характеристика особенностей природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии</p>	1/1	ОК 01 –ОК09
50	Тема 2.12. Сравнительная характеристика стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии	ПЗ № 20 - Сравнительная характеристика особенностей природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии	1/1	ОК 01 –ОК09
51	Тема 2.13. Место и роль Африки в мире	<p>Содержание</p> <p>Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала и особенности населения Африки. Хозяйство стран Африки. Особенности хозяйства стран Африки. Особенности развития субрегионов Африки. Экономическая отсталость материка и пути ее преодоления. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Африке</p>	1/1	ОК 01 –ОК 09
52	Тема 2.14. Место и роль Африки в мире	<p>Содержание</p> <p>Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала и особенности населения Африки. Хозяйство стран Африки.</p>	1/1	ОК 01 - ОК 09

		Особенности хозяйства стран Африки. Особенности развития субрегионов Африки. Экономическая отсталость материка и пути ее преодоления. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Африке		
53	Тема 2.15. Место и роль Северной Америки в мире	<p>Содержание</p> <p>Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Северной Америке США. Природные ресурсы, население и хозяйство США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население США. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы США Канада. Природные ресурсы и хозяйство Канады. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население Канады. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы Канады</p>	1/1	ОК 01 –ОК09
54	Тема 2.16. Место и роль Северной Америки в мире	<p>Содержание</p> <p>Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Северной Америке США. Природные ресурсы, население и хозяйство США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население США. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы США Канада. Природные ресурсы и хозяйство Канады. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население Канады. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы Канады</p>	1/1	ОК 01 –ОК 09
55	Тема 2.17. Место и роль Латинской Америки в мире	<p>Содержание</p> <p>Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его</p>	1/1	ОК 01 – ОК 09

		политической карты. Население Латинской Америки Хозяйство стран Латинской Америки. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Латинской Америке		
56	Тема 2.18. Место и роль Латинской Америки в мире	Содержание Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Население Латинской Америки Хозяйство стран Латинской Америки. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Латинской Америке	1/1	ОК 01 - ОК 09
57	Тема 2.19. Сравнительная ЭГХ двух стран Северной и Латинской Америки	В том числе практических и лабораторных работ ПЗ №21 - Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Северной и Латинской Америки	1/1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09
58	Тема 2.20. Сравнительная ЭГХ двух стран Северной и Латинской Америки	ПЗ №22 - Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Северной и Латинской Америки	1/1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09
59	Тема 2.21. Место и роль Австралии и Океании в мире	Содержание Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала,	1/1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09

		населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Австралии и Океании		
60	Тема 2.22. Место и роль Австралии и Океании в мире	Содержание	1/1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09
		Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природноресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Австралии и Океании		
61	Тема 2.23. Россия на политической карте мира	Содержание	1/1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09
		Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX — XXI веков. Место России в мировом хозяйстве, ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации РФ. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России		
62	Тема 2.24. Россия на политической карте мира	Содержание	1/1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09
		Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX — XXI веков. Место России в мировом хозяйстве, ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации РФ. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России		
63	Тема 2.25. Структура внешней торговли России	В том числе практических и лабораторных работ	1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09
		ПЗ №23 - Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами России		

64	Тема 2.26. Структура внешней торговли России	ПЗ №24 - Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами России	1	ОК 01 –ОК 07 ОК 09
Раздел 3. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты				
65	Тема 3.1. Семинар. Глобальные проблемы человечества	Содержание Глобальные проблемы человечества. Глобальные процессы. Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов. Понятие о глобальных проблемах современности — естественно-научных и общественных. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. *Влияние предприятий профильной отрасли на глобальные проблемы. Роль географии в решении глобальных проблем человечества	1/1	ОК 01 –ОК 09
66	Тема 3.2. Семинар. Глобальные проблемы человечества	Содержание Глобальные проблемы человечества. Глобальные процессы. Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов. Понятие о глобальных проблемах современности — естественно-научных и общественных. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. *Влияние предприятий профильной отрасли на глобальные проблемы. Роль географии в решении глобальных проблем человечества	1/1	ОК 01 –ОК 09
67	Тема 3.3. Роль географии в решении глобальных проблем человечества	В том числе практических и лабораторных работ ПЗ №25 - Анализ глобальных проблем человечества	1	ОК 01 –ОК 09
68	Тема 3.4. Роль географии в решении глобальных проблем человечества	ПЗ №26 - Анализ глобальных проблем человечества	1	ОК 01 –ОК 09

69	Консультация		1	
70	Консультация		1	
71	Дифференцированный зачет		1	
72	Дифференцированный зачет		1	
Всего:			72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет *общеобразовательных дисциплин*, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Гладкий Ю.Н. География. Современный мир. 10-11 классы учеб. для общеобразовательных учреждений: базовый уровень. - М.: Просвещение, 2023.
2. Максаковский М.Н. География для НПО и СПО. - М.: Академия, 2022.

3.2.2. Дополнительные источники

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Родионова И. А. Экономическая и социальная география мира в 2 частях. Часть 1. — М.: Юрайт, 2020.
- Родионова И. А. Экономическая и социальная география мира в 2 частях. Часть 2. — М.: Юрайт, 2020.
- Симагин Ю. А. Экономическая география и регионалистика. — М.: Юрайт, 2020.
- Интернет-ресурс Всероссийской общественной организации «Русское географическое общество» <http://www.rgo.ru>
- Интернет-ресурс «Национальная география» <http://www.national-geographic.ru>
- Интернет-ресурс «Мир географических карт» <http://www.mirkart.ru/>
- Интернет-ресурс "Я иду на урок географии" Издательского дома "Первое сентября" <http://geo.1september.ru/urok/>
- Интернет-ресурс ФГНБУ»ФИПИ»-подготовка к ОГЭ <http://www.fipi.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости	Методы оценки
---------------------	------------------------	---------------

	компетенций	
<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте - определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности - особенности социального и культурного контекста - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения - пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона <p><i>Умеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные 	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация знания основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте - демонстрация знания по определению необходимых источников информации; планированию процесса поиска; структурированию получаемой информации; выделению наиболее значимого в перечне информации - демонстрация знания психологических основ деятельности коллектива, психологических особенностей личности; основ проектной деятельности - демонстрация знания особенностей социального и культурного контекста - демонстрация знания стандартов антикоррупционного поведения и последствия его нарушения - демонстрация знания путей обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства; основных направлений изменения климатических условий региона - демонстрация умения распознавать задачу и/или проблему в социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для 	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>части; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации - организовывать работу коллектива и команды - проявлять толерантность в рабочем коллективе - применять стандарты антикоррупционного поведения - соблюдать нормы экологической безопасности 	<p>решения задачи и/или проблемы</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умения определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации - демонстрация умения организовывать работу коллектива и команды - демонстрация умения проявлять толерантность в рабочем коллективе - демонстрация умения применять стандарты антикоррупционного поведения - демонстрация умения соблюдать нормы экологической безопасности 	
--	--	--

**Приложение 2.12
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины
«ОДб12. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

Орск, 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	3
1. Общая характеристика.....	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	4
2.2. Содержание дисциплины.....	5
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	7
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	7
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	7

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОДб 12. Физическая культура»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОДб 12. Физическая культура»: формировать у обучающихся развитие двигательных навыков, совершенствовать все виды физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формировать культуру здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста, на основе национально - культурных ценностей и традиций, формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у будущего квалифицированного специалиста.

Дисциплина «ОДб 12. Физическая культура» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством,	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;

и команде	клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности
<p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии</p>	<p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	72	28
Практическое занятие	70	0
<i>Курсовая работа (проект)</i>	Не предусмотрено	
Самостоятельная работа	Не предусмотрено	
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	0
Всего	72	28

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОДб 12 Физическая культура.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
РАЗДЕЛ 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности			
	Содержание учебного материала	2	
Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры.	<p>Здоровый образ жизни Современное состояние физической культуры и спорта</p> <p>Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры.</p> <p>Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха.</p> <p>Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования.</p> <p>Социально-биологические основы физической культуры. Характеристика изменений, происходящих в организме человека под воздействием выполнения физических упражнений, в процессе регулярных занятий. Эффекты физических упражнений.</p> <p>Нагрузка и отдых в процессе выполнения упражнений. Характеристика некоторых состояний организма: разминка, вращивание, утомление, восстановление. Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека, умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека.</p> <p>Основы здорового образа и стиля жизни</p>	1	ОК01, ОК04, ОК08

	<p>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 стиля жизни. Двигательная активность человека, её влияние на основные органы и системы организма.</p> <p>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.</p> <p>Пропорции тела, коррекция массы тела средствами физического воспитания.</p> <p>Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>основы здорового образа жизни;</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;</p> <p>средства профилактики перенапряжения</p>	1	
Тема 1.2. Здоровый образ жизни	Содержание учебного материала	8/8	ОК01,ОК04,ОК08
	В том числе практических занятий	8	
	Выполнение комплексов дыхательных упражнений	1/1	
	Выполнение комплексов утренней гимнастики	1/1	
	Выполнение комплексов упражнений для глаз	1/1	
	Выполнение комплексов упражнений по формированию осанки	1/1	
	Выполнение комплексов упражнений для снижения массы тела	1/1	
	Выполнение комплексов упражнений по профилактике плоскостопия	1/1	
Выполнение комплексов упражнений при сутулости, нарушением осанки в грудном	1/1		

	и поясничном отделах, упражнений для укрепления мышечного корсета, для укрепления мышц брюшного пресса	1/1	
	Выполнение комплексов упражнений при сутулости, нарушением осанки в грудном и поясничном отделах, упражнений для укрепления мышечного корсета, для укрепления мышц брюшного пресса		
РАЗДЕЛ 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности			
Тема 2.1. Общая физическая подготовка	Содержание учебного материала	4/4	ОК01, ОК04, ОК08
	В том числе практических занятий	4	
	Двигательные действия. Построения, перестроения, различные виды ходьбы, комплексы общеразвивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами.	1/1	
	Двигательные действия. Построения, перестроения, различные виды ходьбы, комплексы общеразвивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами		
	Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе в парах, с предметами	1/1	
	Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе в парах, с предметами		
	Подвижные игры различной интенсивности	1/1	
	Подвижные игры	1/1	
Лёгкая атлетика			
Тема 2.2. Специальная физическая подготовка.	Содержание учебного материала	5	
	В том числе практических занятий	5	
	Совершенствование техники спортивной ходьбы. Совершенствование техники постановки стопы при беге на различные дистанции.	1	
Тема 2.3. Бег на короткие дистанции.	Совершенствование техники бега на спринтерских дистанциях (60, 100 м) с учётом времени. Совершенствование техники «выбегания» из различных стартовых положений и стартового разгона. Совершенствование техники пробегания спринтерской дистанции (стартовый разгон, удержание скорости, финиширование).	1	

Тема 2.4. Эстафетный бег	Совершенствование техники эстафетного бега в условиях приближенным к соревновательным (приём -передача эстафетной палочки; вбегание и выбегание из «коридора»). Отработка эстафетного взаимодействия (в парах, тройках, четвёрках), эстафетный бег 4 100 м, 4 400 м.	1	ОК01,ОК04,ОК08
Тема 2.5. Специальные беговые упражнения. Метание снаряда	Совершенствование техники выполнения специальных беговых и прыжковых упражнений; упражнений для метания. Метания снаряда (на результат). Метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); толкание ядра.	1	
Тема 2.6. Прыжки в длину, высоту с места и разбега	Совершенствование техники прыжка в длину с места и разбега (на результат); прыжка в высоту с разбега. прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги»; прыжка в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной.	1	
Гимнастика			
Тема 3.1 Основная гимнастика	Содержание учебного материала	4/4	ОК01,ОК04,ОК
	В том числе практических занятий	4	
	Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте.	1/1	
	Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом; в парах, в группах, на снарядах и тренажерах.		

	Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, упражнений в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки		08
Тема 3.2 Акробатика	Освоение акробатических элементов: кувырок вперед, кувырок назад, длинный кувырок, кувырок через плечо, стойка на лопатках, мост, стойка на руках, стойка на голове и руках, переворот боком «колесо», равновесие «ласточка». Совершенствование акробатических элементов	1/1	
Тема 3.2 Акробатика	Освоение и совершенствование акробатической комбинации (последовательность выполнения элементов в акробатической комбинации может изменяться): Девушки И.П. - О.С.: Равновесие на левой (правой) - Шагом правой кувырок вперед ноги скрестно и поворот кругом - Кувырок назад - Перекатом назад стойка на лопатках - Кувырок назад через плечо в упор, стоя на левом (правом) колене, правую (левую) назад. Встать - Переворот боком «колесо». Приставляя правую (левую) прыжок прогнувшись, И.П. Юноши И.П. – О.С.: Стойка на руках махом одной и толчком другой (О) - Кувырок вперед - Кувырок вперед в упор присев - Силой, стойка на голове с опорой руками (Д)-Силой опускание в упор лёжа. Толчком ног упор присев. Встать - Мах левой (правой) и переворот боком «колесо» приставляя правую (левую) полуприсед и прыжок прогнувшись, И.П.	1/1	

	<p>Освоение и совершенствование акробатической комбинации (последовательность выполнения элементов в акробатической комбинации может изменяться):</p> <p>Девушки И.П. - О.С.: Равновесие на левой (правой) - Шагом правой кувырок вперед ноги скрестно и поворот кругом - Кувырок назад - Перекатом назад стойка на лопатках - Кувырок назад через плечо в упор, стоя на левом (правом) колене, правую (левую) назад. Встать - Переворот боком «колесо». Приставляя правую (левую) прыжок прогнувшись, И.П.</p> <p>Юноши И.П. – О.С.: Стойка на руках махом одной и толчком другой (О) - Кувырок вперед - Кувырок вперед в упор присев - Силой, стойка на голове с опорой руками (Д)-Силой опускание в упор лёжа. Толчком ног упор присев. Встать - Мах левой (правой) и переворот боком «колесо» приставляя правую (левую) полуприсед и прыжок прогнувшись, И.П.</p>	1/1	
Спортивные игры			
Тема 3.7 Футбол	Содержание учебного материала	5/4	
	В том числе практических занятий	5	
	Техника безопасности на занятиях футболом.	1/1	
	Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: удар по мячу носком, серединой подъема, внутренней, внешней частью подъема; остановки мяча внутренней стороной стопы; остановки мяча внутренней стороной стопы в прыжке, остановки мяча подошвой.		
	Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		
Тема 3.8 Баскетбол	Техника безопасности на занятиях баскетболом	1/1	ОК01, ОК04, ОК
	Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: перемещения, остановки, стойки игрока, повороты		
	Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков.	1/1	
	Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков.		

	ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола; ведение мяча на месте, в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу		08
	ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола; ведение мяча на месте, в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу		
	броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча; бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча	1/1	
	броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча; бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча		
	Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	1	
	Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности		
Лыжная подготовка			
Тема 4.1 Понятия техники лыжного спорта.	Содержание учебного материала	4/2	OK01,OK04,OK08
	В том числе практических занятий	4	
	Требования безопасности и первая помощь при травмах во время занятий физической культурой и спортом. Первая помощь при обморожениях.	1	
	Классификация классических лыжных ходов. Фазовый состав и структура движений попеременного двухшажного и одновременных лыжных ходов. Типичные ошибки при передвижении классическими лыжными ходами. Классификация коньковых лыжных ходов.		
Тема 4.2 Строевые упражнения	Комплексы общеразвивающих упражнений. Упражнения, направленные на развитие гибкости, координационных способностей, силовой выносливости	1/1	
	Эстафеты и прыжковые упражнения, направленные на развитие скоростно-силовых способностей и быстроты. Спортивные и подвижные игры, направленные на развитие ловкости, быстроты и выносливости. Циклические упражнения, направленные на развитие выносливости.		

Тема 4.3 Передвижение на лыжах по учебной лыжне (лыжной трассе, по равнинной и пересеченной местности).	Имитационные упражнения, выполняющиеся без приспособлений (имитация отдельных элементов и техники передвижения на лыжах по частям и целиком на месте и в движении) и с приспособлениями (лыжные палки, кроссовая подготовка, ходьба, преимущественно направленные на увеличение аэробной производительности организма и развитие волевых качеств, специфических для лыжника.	1/1	
Тема 5.1 Спортивные игры, отражающие национальные, региональные или этнокультурные особенности	Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры. Развитие физических способностей средствами игры	1	
	Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры. Развитие физических способностей средствами игры		
Спортивные игры			
Тема 6.1 Волейбол	Содержание учебного материала	4	ОК01, ОК04, ОК08
	В том числе практических занятий	4	
	Техника безопасности на занятиях волейболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения	1	
	Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: передача мяча, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующимпадением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении.	1	
	Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	1	
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности	1	

Плавание			
Тема 7.1 Плавание Контрольные нормативы ГТО	Содержание учебного материала	2	ОК01,ОК04,ОК08
	В том числе практических занятий	2	
	Освоение и совершенствование техники спортивных способов плавания (кроль на груди, на спине; брасс) Освоение и совершенствование техники стартов и поворотов	1	
	Освоение прикладных способов плавания, способов транспортировки утопающего Развитие физических способностей средствами плавания. Подвижные игры и эстафеты с элементами плавания. Нормы ГТО	1	
РАЗДЕЛ 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)			
Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	Содержание учебного материала	4/4	ОК01,ОК04,ОК08
	В том числе практических занятий	4	
	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	1/1	
	Средства, методы и методика формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП..	1/1	
	Роль 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.	1/1	
	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для	1/1	

	специальности; средства профилактики перенапряжения.		
Лёгкая атлетика			
Тема 3.2. Специальная физическая подготовка	Содержание учебного материала	6	ОК01, ОК04, ОК08
	В том числе практических занятий	6	
	Совершенствование техники спортивной ходьбы. Совершенствование техники постановки стопы при беге на различные дистанции	1	
Тема 3.3. Бег на короткие дистанции	Совершенствование техники бега на спринтерских дистанциях (60, 100 м) с учётом времени.	1	
	Совершенствование техники «выбегания» из различных стартовых положений и стартового разгона. Совершенствование техники пробегания спринтерской дистанции (стартовый разгон, удержание скорости, финиширование).	1	
Тема 3.4. Эстафетный бег	Совершенствование техники эстафетного бега в условиях приближенным к соревновательным (приём -передача эстафетной палочки; вбегание и выбегание из «коридора»). Отработка эстафетного взаимодействия (в парах, тройках, четвёрках), эстафетный бег 4 100 м, 4 400 м.	1	
Тема 3.5. Специальные беговые упражнения. Метание снаряда	Совершенствование техники выполнения специальных беговых и прыжковых упражнений; упражнений для метания. Метания снаряда (на результат). Метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); толкание ядра.	1	
Тема 3.6. Прыжки в длину, высоту с места и разбега	Совершенствование техники прыжка в длину с места и разбега (на результат); прыжка в высоту с разбега. прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги»; прыжка в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной.	1	

Гимнастика			
Тема 4.1 Основная гимнастика	Содержание учебного материала	14/4	
	Основная гимнастика		
	Акробатика		
	Акробатика		
	Аэробика		
	Атлетическая гимнастика, тяжелая атлетика		
	Самбо		
	В том числе практических занятий	14	
Тема 4.1 Основная гимнастика	Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте.	1/1	ОК01, ОК04, ОК08
	Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом; в парах, в группах, на снарядах и тренажерах. Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, упражнений в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки	1/1	
Тема 4.2 Акробатика	Освоение акробатических элементов: кувырок вперед, кувырок назад, длинный кувырок, кувырок через плечо, стойка на лопатках, мост, стойка на руках, стойка на голове и руках, переворот боком «колесо», равновесие «ласточка». Совершенствование акробатических элементов	1	
	Совершенствование акробатических элементов	1	
	Освоение и совершенствование акробатической комбинации (последовательность выполнения элементов в акробатической комбинации может изменяться): Девушки	1/1	

	<p>И.П. - О.С.: Равновесие на левой (правой) - Шагом правой кувырок вперед ноги скрестно и поворот кругом - Кувырок назад - Перекатом назад стойка на лопатках - Кувырок назад через плечо в упор, стоя на левом (правом) колене, правую (левую) назад. Встать - Переворот боком «колесо». Приставляя правую (левую) прыжок прогнувшись, И.П.</p> <p>Юноши</p> <p>И.П. – О.С.: Стойка на руках махом одной и толчком другой (О) - Кувырок вперед - Кувырок вперед в упор присев - Силой, стойка на голове с опорой руками (Д)-Силой опускание в упор лёжа. Толчком ног упор присев. Встать - Мах левой (правой) и переворот боком «колесо» приставляя правую (левую) полуприсед и прыжок прогнувшись, И.П.</p>	1	
<p>Тема 4.3 Акробатика</p>	<p>Освоение и совершенствование акробатической комбинации (последовательность выполнения элементов в акробатической комбинации может изменяться):</p> <p>Девушки</p> <p>И.П. - О.С.: Равновесие на левой (правой) - Шагом правой кувырок вперед ноги скрестно и поворот кругом - Кувырок назад - Перекатом назад стойка на лопатках - Кувырок назад через плечо в упор, стоя на левом (правом) колене, правую (левую) назад. Встать - Переворот боком «колесо». Приставляя правую (левую) прыжок прогнувшись, И.П.</p> <p>Юноши</p> <p>И.П. – О.С.: Стойка на руках махом одной и толчком другой (О) - Кувырок вперед - Кувырок вперед в упор присев - Силой, стойка на голове с опорой руками (Д)-Силой опускание в упор лёжа. Толчком ног упор присев. Встать - Мах левой (правой) и переворот боком «колесо» приставляя правую (левую) полуприсед и прыжок прогнувшись, И.П.</p>	1	
<p>Тема 4.4 Аэробика</p>	<p>Выполнение упражнений и комплексов упражнений атлетической гимнастики для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота, мышц ног с использованием собственного веса. Выполнение упражнений со свободными весами</p> <p>Выполнение упражнений и комплексов упражнений с использованием новых видов фитнес оборудования</p>	1	

Тема 4.5 Атлетическая гимнастика, тяжелая атлетика	Выполнение упражнений и комплексов упражнений с использованием новых видов фитнес оборудования.	1/1	
	Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых тренажерах и кардио тренажерах.	1	
	Техника безопасности при занятиях самбо. Специально-подготовительные упражнения для техники самозащиты.	1	
Тема 4.6 Самбо	Освоение/совершенствование навыков самостраховки, безопасного падения, освобождения от захватов, уход с линии атаки.	1	
	Силовые упражнения и единоборства в парах. Игровые ситуации и подвижные игры	1	
Спортивные игры			
Тема 5.1 Футбол	Содержание учебного материала	6	ОК01, ОК04, ОК08
	В том числе практических занятий	6	
	Техника безопасности на занятиях футболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: удар по мячу носком, серединой подъема, внутренней, внешней частью подъема; остановки мяча внутренней стороной стопы; остановки мяча внутренней стороной стопы в прыжке, остановки мяча подошвой.	1	
Футбол. Правила игры и методика судейства.	Правила игры и методика судейства. Техника нападения.	1	
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности (учебная игра)		
Тема 5.2 Баскетбол	Техника безопасности на занятиях баскетболом Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: перемещения, остановки, стойки игрока, повороты. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков	1	
	Ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола; ведение мяча на месте, в движении, по прямой с изменением	1	

	скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу		
	Броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча; бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча	1	
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности	1	
Лыжная подготовка			
Тема 6.1 Понятия техники лыжного спорта. Тема 6.2 Строевые упражнения Тема 6.3 Передвижение на лыжах по учебной лыжне (лыжной трассе, по равнинной и пересеченной местности). Тема 6.4 Спортивные игры, отражающие национальные, региональные или этнокультурные особенности	Содержание учебного материала	4	ОК01,ОК04,ОК08
	В том числе практических занятий	4	
Тема 6.1 Понятия техники лыжного спорта.	Требования безопасности и первая помощь при травмах во время занятий физической культурой и спортом. Первая помощь при обморожения	1	
	Классификация классических лыжных ходов. Фазовый состав и структура движений попеременного двухшажного и одновременных лыжных ходов. Типичные ошибки при передвижении классическими лыжными ходами. Классификация коньковых лыжных ходов.		
Тема 6.2 Строевые упражнения	Комплексы общеразвивающих упражнений. Упражнения, направленные на развитие гибкости, координационных способностей, силовой выносливости.	1	
	Эстафеты и прыжковые упражнения, направленные на развитие скоростно-силовых способностей и быстроты. Спортивные и подвижные игры, направленные		

	на развитие ловкости, быстроты и выносливости. Циклические упражнения, направленные на развитие выносливости.		
Тема 6.3 Передвижение на лыжах по учебной лыжне (лыжной трассе, по равнинной и пересеченной местности).	Имитационные упражнения, выполняющиеся без приспособлений (имитация отдельных элементов и техники передвижения на лыжах по частям и целиком на месте и в движении) и с приспособлениями (лыжные палки, кроссовая подготовка, ходьба, преимущественно направленные на увеличение аэробной производительности организма и развитие волевых качеств, специфических для лыжника.	1	
	Комплексы специальных упражнений на лыжах для развития силовой выносливости мышц, ног и плечевого пояса.		
Тема 6.4 Спортивные игры, отражающие национальные, региональные или этнокультурные особенности	Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры. Развитие физических способностей средствами игры	1	
	Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры. Развитие физических способностей средствами игры		
Тема 7.1 Общая физическая подготовка. Дифференцированный зачет	Содержание учебного материала	2	ОК01,ОК04,ОК08
	В том числе практических занятий	2	
	Выполнение комплексов дыхательных упражнений	1	
	Выполнение комплексов дыхательных упражнений	1	
	Д.з Сдача контрольных нормативов	1	
	Д.з Сдача контрольных нормативов	1	
Всего		72/28	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный зал, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П:
Щит баскетбольный игровой (комплект); щит баскетбольный тренировочный, щит баскетбольный навесной, ворота, трансформируемые для гандбола и мини-футбола(комплект), кольца баскетбольные, ворота складные для футбола и подвижных игр (комплект), табло игровое (электронное), мяч баскетбольный №7 массовый, мяч баскетбольный №7 для соревнований, мяч баскетбольный №5 массовый, мяч футбольный №4 массовый, мяч футбольный №5 массовый, мяч футбольный №5 для соревнований, насос для накачивания мячей с иглой, жилетки игровые, сетка для хранения мячей, конус игровой.

Стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, комплект матов гимнастических №2, перекладина гимнастическая пристенная, коврик гимнастический, палка гимнастическая №3, обруч гимнастический №2, скакалка гимнастическая.

Перекладина навесная универсальная, брусья навесные, снаряд «доска наклонная», горка атлетическая, комплект гантелей обрезиненных 90 кг, эспандер универсальный, лестница координационная (12 ступеней), комплект медболов №3.

Гимнастические маты

Стеллаж для хранения лыж

скамейка для степ-теста – пьедестал, =сантиметр мерный, комплект для соревнований №1, аппаратура для музыкального сопровождения, персональный компьютер (ведение мониторингов и иных документов)

Аптечка медицинская, сетка заградительная

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Перечень учебных изданий дополнительной литературы

Основная литература:

1. Физическая культура: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.]; под редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13554-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475342>
2. Физическая культура : учебник для студ. Учреждений сред. Ф505 проф. образования / [Н. В. Решетников, Ю. Л. Кислицин, Р. Л. Палтиевич, Г. И. Погадаев]. – 15-е изд., стер. – М.

Дополнительная литература:

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471143>

2. Муллер, А. Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богаченко. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469681>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>Основы здорового образа жизни;</p> <p>Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> <p>Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирования
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии</p>	<p>Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям.</p> <p>Для этого организуется тестирование в контрольных точках:</p> <ul style="list-style-type: none"> на входе – начало учебного года, семестра; на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы. <p>Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/ профессий</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на практических занятиях; - при ведении календаря самонаблюдения; - при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха; - при тестировании в контрольных точках. <p>Лёгкая атлетика.</p> <p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); - самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с реше-

		<p>нием задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики.</p> <p>Спортивные игры.</p> <p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - техники базовых элементов, -техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование), -техничко-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм, -выполнения студентом функций судьи, -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр. <p>Общая физическая подготовка</p> <p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия ППФП с элементами гимнастики; -техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия
--	--	---

Оценка уровня физической подготовленности юношей основного и подготовительного учебного отделения

Тесты	Оценка в баллах
--------------	------------------------

	5	4	3
1. Бег 3 000 м (мин, с)	12,30	14,00	б/вр
2. Бег на лыжах 5 км (мин, с)	25,50	27,20	б/вр
3. Плавание 50 м (мин, с)	45,00	52,00	б/вр
4. Приседание на одной ноге с опорой о стену (количество раз на каждой ноге)	10	8	5
5. Прыжок в длину с места (см)	230	210	190
6. Бросок набивного мяча 2 кг из-за головы (м)	9,5	7,5	6, 5
7. Силовой тест — подтягивание на высокой перекладине (количество раз)	13	11	8
8. Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях (количество раз)	12	9	7
9. Координационный тест — челночный бег 3×10 м (с)	7,3	8,0	8, 3
10. Поднимание ног в висе до касания перекладины (количество раз)	7	5	3
11. Гимнастический комплекс упражнений: – утренней гимнастики; – производственной гимнастики; – релаксационной гимнастики (из 10 баллов)	До 9	До 8	До 7,5

Оценка уровня физической подготовленности девушек основного и
подготовительного учебного отделения

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
1. Бег 2 000 м (мин, с)	11,00	13,00	б/вр
2. Бег на лыжах 3 км (мин, с)	19,00	21,00	б/вр
3. Плавание 50 м (мин, с)	1,00	1,20	б/вр
4. Прыжки в длину с места (см)	190	175	160
5. Приседание на одной ноге, опора о стену	8	6	4

(количество раз на каждой ноге)			
6. Силовой тест — подтягивание на низкой перекладине (количество раз)	20	10	5

Рабочая программа дисциплины
«ООД.13 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	2
1. Общая характеристика.....	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	5
2.2. Содержание дисциплины.....	6
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	25
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	25
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	26
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	27

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ООД. 13 Основы безопасности и защиты Родины»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ООД. 13 Основы безопасности и защиты Родины»: овладение основами военной подготовки и формирование у обучающихся базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности в соответствии с современными потребностями личности, общества и государства, что предполагает:

способность применять принципы и правила безопасного поведения в повседневной жизни на основе понимания необходимости ведения здорового образа жизни, причин и механизмов возникновения и развития различных опасных и чрезвычайных ситуаций, готовности к применению необходимых средств и действиям при возникновении чрезвычайных ситуаций; сформированность ценностей, овладение знаниями и умениями, которые обеспечивают готовность к военной службе, исполнению долга по защите Отечества;

сформированность активной жизненной позиции, осознанное понимание значимости личного и группового безопасного поведения в интересах благополучия и устойчивого развития личности, общества и государства;

знание и понимание роли личности, общества и государства в решении задач обеспечения национальной безопасности и защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.

Дисциплина «ООД. 13 Основы безопасности и защиты Родины» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте	-
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессионально	структурировать получаемую информацию	приемы структурирования информации	-

<p>й деятельности</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>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>-</p>
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности</p>	<p>-</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 поведения</p>	<p>понимать и описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	<p>-</p>
<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и</p>	<p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных</p>	<p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни;</p>	<p>-</p>

укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной профессии; средства профилактики перенапряжения	
--	---	--	--

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	18	6
Практические занятия	38	14
Семинары	6	4
Консультации	4	2
<i>Курсовая работа (проект)</i>	Не предусмотрено	
Самостоятельная работа	Не предусмотрено	
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	0
Всего	68	26

2.2. Содержание дисциплины ОДб.13 Основы безопасности и защиты Родины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства		4	
Тема 1 Взаимодействие личности, общества и государства в обеспечении национальной безопасности.	Содержание Российская Федерация в современном мире. Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов. Роль правоохранительных органов и специальных служб в обеспечении национальной безопасности. Роль личности, общества и государства в предупреждении противоправной деятельности.	1/1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Тема 1 Взаимодействие личности, общества и государства в обеспечении национальной безопасности.	Содержание Российская Федерация в современном мире. Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов. Роль правоохранительных органов и специальных служб в обеспечении национальной безопасности. Роль личности, общества и государства в предупреждении противоправной деятельности.	1/1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Тема 2 Роль личности, общества и	Содержание Единая государственная система предупреждения и ликвидации	1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08

государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций.	чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Ее задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны. Россия в современном мире. Оборона страны как обязательное условие мирного социально-экономического развития Российской Федерации и обеспечение ее военной безопасности. Роль Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности.		
Тема 2 Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций.	Содержание Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Ее задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны. Россия в современном мире. Оборона страны как обязательное условие мирного социально-экономического развития Российской Федерации и обеспечение ее военной безопасности. Роль Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности.	1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Раздел 2 Основы военной подготовки		12	
Тема 3 Практическое занятие №1 Строевые приемы и движение без оружия (строевая подготовка).	Содержание Движение строевым шагом. Движение бегом, походным шагом. Движение с изменением скорости движения. Повороты в движении. Выполнение воинского приветствия на месте и в движении. Основы общевойскового боя. Основные понятия общевойскового боя (бой, удар, огонь, маневр). Виды маневра. Походный, предбоевой и боевой порядок действия подразделений. Оборона, ее задачи и принципы. Наступление: задачи и способы.	1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Тема 3 Практическое занятие №1 Строевые приемы и движение без оружия (строевая подготовка).	Содержание Движение строевым шагом. Движение бегом, походным шагом. Движение с изменением скорости движения. Повороты в движении. Выполнение воинского приветствия на месте и в движении. Основы общевойскового боя. Основные понятия общевойскового боя (бой, удар, огонь, маневр). Виды маневра. Походный, предбоевой и боевой порядок действия подразделений. Оборона, ее задачи и принципы. Наступление: задачи и способы.	1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08

Тема 4 Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами (огневая подготовка).	Содержание Требования Курса стрельб по организации, порядку и мерам безопасности во время стрельб и тренировок. Правила безопасного обращения с оружием. Изучение условий выполнения упражнения начальных стрельб из стрелкового оружия. Способы удержания оружия и правильность прицеливания. Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия.	1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Тема 4 Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами (огневая подготовка).	Содержание Требования Курса стрельб по организации, порядку и мерам безопасности во время стрельб и тренировок. Правила безопасного обращения с оружием. Изучение условий выполнения упражнения начальных стрельб из стрелкового оружия. Способы удержания оружия и правильность прицеливания. Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия.	1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Тема 5 Беспилотные летательные аппараты (БПЛА) – эффективное средство в условиях военных действий.	Содержание История возникновения и развития радиотехнических комплексов. Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа. История возникновения и развития радиосвязи. Радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций.	1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Тема 5 Беспилотные летательные аппараты (БПЛА) – эффективное средство в условиях военных действий.	Содержание История возникновения и развития радиотехнических комплексов. Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа. История возникновения и развития радиосвязи. Радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций.	1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Тема 6 Свойства местности и их применение в военном деле (военная	Содержание Местность как элемент боевой обстановки. Тактические свойства местности, основные ее разновидности и влияние на боевые действия войск. Сезонные изменения тактических свойств местности. Шанцевый инструмент, его	1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08

топография).	назначение, применение и сбережение. Порядок оборудования позиции отделения. Назначение, размеры и последовательность оборудования окопа для стрелка.		
Тема 6 Свойства местности и их применение в военном деле (военная топография).	Содержание Местность как элемент боевой обстановки. Тактические свойства местности, основные ее разновидности и влияние на боевые действия войск. Сезонные изменения тактических свойств местности. Шанцевый инструмент, его назначение, применение и сбережение. Порядок оборудования позиции отделения. Назначение, размеры и последовательность оборудования окопа для стрелка.	1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Тема 7 Оружие массового поражения (радиационная, химическая, биологическая защита).	Содержание Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры применения. Его роль в современном бою. Поражающие факторы ядерных взрывов. Отравляющие вещества, их назначение и классификация. Внешние признаки применения бактериологического (биологического) оружия. Зажигательное оружие и способы защиты от него. Состав и назначение штатных и подручных средств первой помощи. Виды боевых ранений и опасность их получения. Алгоритм оказания первой помощи при различных состояниях.	1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Тема 7 Оружие массового поражения (радиационная, химическая, биологическая защита).	Содержание Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры применения. Его роль в современном бою. Поражающие факторы ядерных взрывов. Отравляющие вещества, их назначение и классификация. Внешние признаки применения бактериологического (биологического) оружия. Зажигательное оружие и способы защиты от него. Состав и назначение штатных и подручных средств первой помощи. Виды боевых ранений и опасность их получения. Алгоритм оказания первой помощи при различных состояниях.	1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Тема 8 Консультация №1	Содержание Особенности прохождения службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождения службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для Вооруженных Сил Российской Федерации, Министерства внутренних дел Российской Федерации, Федеральной службы безопасности Российской Федерации,	1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08

Особенности прохождения военной службы по призыву и по контракту.	Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствии. Военно-учебные заведение и военно-учебные центры.		
Тема 8 Консультация №1 Особенности прохождения военной службы по призыву и по контракту.	Содержание Особенности прохождения службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождения службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для Вооруженных Сил Российской Федерации, Министерства внутренних дел Российской Федерации, Федеральной службы безопасности Российской Федерации, Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствии. Военно-учебные заведение и военно-учебные центры.	1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Раздел 3 Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе		2	
Тема 9 Семинарское занятие №1 Современные представления о культуре безопасности.	Содержание Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества, государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровни решения задачи обеспечения безопасности. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации. Риск-ориентированное мышление как основа обеспечения безопасности. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности личности, общества, государства. Понятия «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность.	1/1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Тема 9 Семинарское занятие №1 Современные представления о	Содержание Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества, государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Общие принципы (правила) безопасного поведения.	1/1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08

культуре безопасности.	Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровни решения задачи обеспечения безопасности. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации. Риск-ориентированное мышление как основа обеспечения безопасности. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности личности, общества, государства. Понятия «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность.		
Раздел 4 Безопасность в быту		6	
Тема 10 Консультация №2 Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях.	Содержание Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Защита прав потребителя. Правила безопасного поведения при осуществлении покупок в Интернете. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях.	1/1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Тема 10 Консультация №2 Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях.	Содержание Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Защита прав потребителя. Правила безопасного поведения при осуществлении покупок в Интернете. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях.	1/1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Тема 11 Практическое занятие №2 Безопасность в быту. Предупреждение травм и первая помощь при них. Пожарная безопасность в быту.	Содержание Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое). Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях. Основные правила безопасного поведения при обращении с газовыми и электрическими приборами. Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечно-легочной реанимации. Основные правила пожарной безопасности в быту. Термические и химические ожоги. Первая помощь при ожогах.	1/1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Тема 11 Практическое занятие №2 Безопасность в быту. Предупреждение травм и первая помощь при них.	Содержание Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое). Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях. Основные правила безопасного поведения при обращении с газовыми и электрическими	1/1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08

Пожарная безопасность в быту.	приборами. Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечно-легочной реанимации. Основные правила пожарной безопасности в быту. Термические и химические ожоги. Первая помощь при ожогах.		
Тема 12 Практическое занятие №3 Безопасное поведение в местах общего пользования.	Содержание Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др.). Коммуникация с соседями. Меры по предупреждению преступлений. Аварии на коммунальных системах жизнеобеспечения. Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействия с ними. Действия в экстренных случаях.	1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Тема 12 Практическое занятие №3 Безопасное поведение в местах общего пользования.	Содержание Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др.). Коммуникация с соседями. Меры по предупреждению преступлений. Аварии на коммунальных системах жизнеобеспечения. Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействия с ними. Действия в экстренных случаях.	1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Раздел 5 Безопасность на транспорте		6	
Тема 13 Практическое занятие №4 Безопасность дорожного движения.	Содержание История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в темное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Взаимосвязь безопасности водителя и пассажира. Правила безопасного поведения при поездке в легковом автомобиле, автобусе. Ответственность водителя. Ответственность пассажира. Представления о знаниях и навыках, необходимых водителю.	1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Тема 13 Практическое занятие №4 Безопасность дорожного движения.	Содержание История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в темное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Взаимосвязь безопасности водителя и пассажира. Правила безопасного поведения при поездке в легковом автомобиле, автобусе. Ответственность водителя. Ответственность пассажира. Представления о	1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08

	знаниях и навыках, необходимых водителю.		
Тема 14 Практическое занятие №5 Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях.	Содержание Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников).	1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Тема 14 Практическое занятие №5 Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях.	Содержание Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников).	1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Тема 15 Практическое занятие №6 Безопасное поведение на разных видах транспорта.	Содержание Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на водном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на авиационном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации.	1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Тема 15 Практическое занятие №6 Безопасное поведение на разных видах транспорта.	Содержание Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на водном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на авиационном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации.	1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Раздел 6 Безопасность в общественных местах		6	
	Содержание	1/1	

Тема 16 Практическое занятие №7 Опасности социально-психологического характера.	Общие места и их классификация. Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Опасности в общественных местах социально-психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек). Порядок действий при риске возникновения или возникновении толпы, давки. Эмоциональное заражение в толпе, способы самопомощи. Правила безопасного поведения при попадании в агрессивную и паническую толпу.		ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Тема 16 Практическое занятие №7 Опасности социально-психологического характера.	Содержание Общие места и их классификация. Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Опасности в общественных местах социально-психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек). Порядок действий при риске возникновения или возникновении толпы, давки. Эмоциональное заражение в толпе, способы самопомощи. Правила безопасного поведения при попадании в агрессивную и паническую толпу.	1/1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Тема 17 Практическое занятие №8 Опасности криминального характера.	Содержание Правила безопасного поведения при проявлении агрессии. Криминальные ситуации в общественных местах. Правила безопасного поведения. Порядок действий при попадании в опасную ситуацию. Порядок действий в случаях, когда потерялся человек (ребенок; взрослый; пожилой человек; человек с ментальными расстройствами). Порядок действий в ситуации, если вы обнаружили потерявшегося человека местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торговоразвлекательные учреждения). Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций. Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта.	1/1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Тема 17 Практическое занятие №8 Опасности криминального характера.	Содержание Правила безопасного поведения при проявлении агрессии. Криминальные ситуации в общественных местах. Правила безопасного поведения. Порядок действий при попадании в опасную ситуацию. Порядок действий в случаях, когда потерялся человек (ребенок; взрослый; пожилой человек; человек с ментальными расстройствами). Порядок действий в ситуации, если вы	1/1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08

	обнаружили потерявшегося человека местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения). Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций. Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта.		
Тема 18 Практическое занятие №9 Действия при пожаре, обрушении конструкций, угрозе или совершении террористического акта.	Содержание Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения). Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций. Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта.	1/1	
Тема 18 Практическое занятие №9 Действия при пожаре, обрушении конструкций, угрозе или совершении террористического акта.	Содержание Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения). Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций. Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта.	1/1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Раздел 7 Безопасность в природной среде		6	
Тема 19 Практическое занятие №10 Выживание в автономных условиях.	Содержание Отдых на природе. Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоемах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в лыжном походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе. Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS). Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Источники опасности в автономных условиях. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении и отморожении.	1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
	Содержание	1	

<p>Тема 19 Практическое занятие №10 Выживание в автономных условиях.</p>	<p>Отдых на природе. Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоемах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в лыжном походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе. Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS). Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Источники опасности в автономных условиях. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении и отморожении.</p>		<p>ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08</p>
<p>Тема 20 Практическое занятие №11 Природные чрезвычайные ситуации.</p>	<p>Содержание Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в природных чрезвычайных ситуациях. Природные пожары. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды. Чрезвычайные ситуации, вызванные опасными геологическими явлениями и процессами. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Правила безопасного поведения. Последствия чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными геологическими явлениями и процессами. Чрезвычайные ситуации, вызванные опасными гидрологическими явлениями и процессами. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Правила безопасного поведения. Последствия чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными гидрологическими явлениями и процессами. Чрезвычайные ситуации, вызванные опасными метеорологическими явлениями и процессами. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Правила безопасного поведения. Последствия чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными метеорологическими явлениями и процессами.</p>	1	<p>ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08</p>
<p>Тема 20 Практическое занятие №11 Природные чрезвычайные ситуации.</p>	<p>Содержание Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в природных чрезвычайных ситуациях. Природные пожары. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды. Чрезвычайные ситуации, вызванные опасными геологическими явлениями и процессами. Возможности</p>	1	<p>ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08</p>

	прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Правила безопасного поведения. Последствия чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными геологическими явлениями и процессами. Чрезвычайные ситуации, вызванные опасными гидрологическими явлениями и процессами. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Правила безопасного поведения. Последствия чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными гидрологическими явлениями и процессами. Чрезвычайные ситуации, вызванные опасными метеорологическими явлениями и процессами. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Правила безопасного поведения. Последствия чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными метеорологическими явлениями и процессами.		
Тема 21 Семинарское занятие №2 Экологическая грамотность и разумное природопользование.	Содержание Влияние деятельности человека на природную среду. Причины и источники загрязнения Мирового океана, почвы, атмосферы. Чрезвычайные ситуации экологического характера. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Экологическая грамотность и разумное природопользование.	1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Тема 21 Семинарское занятие №2 Экологическая грамотность и разумное природопользование.	Содержание Влияние деятельности человека на природную среду. Причины и источники загрязнения Мирового океана, почвы, атмосферы. Чрезвычайные ситуации экологического характера. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Экологическая грамотность и разумное природопользование.	1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Раздел 8 Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи		8	
Тема 22 Семинарское занятие №3 Факторы, влияющие на здоровье человека.	Содержание Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально-экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие. Общие представления об инфекционных заболеваниях. Механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации. Национальный календарь профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим	1/1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08

	показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества.		
Тема 22 Семинарское занятие №3 Факторы, влияющие на здоровье человека.	Содержание Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально-экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие. Общие представления об инфекционных заболеваниях. Механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации. Национальный календарь профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества.	1/1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Тема 23 Неинфекционные заболевания.	Содержание Неинфекционные заболевания. Самые распространенные неинфекционные заболевания. Факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Факторы риска возникновения онкологических заболеваний. Факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы. Факторы риска возникновения эндокринных заболеваний. Меры профилактики неинфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи (инсульт, сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия и др.).	1/1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Тема 23 Неинфекционные заболевания.	Содержание Неинфекционные заболевания. Самые распространенные неинфекционные заболевания. Факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Факторы риска возникновения онкологических заболеваний. Факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы. Факторы риска возникновения эндокринных заболеваний. Меры профилактики неинфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи (инсульт, сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия и др.).	1/1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Тема 24 Психическое здоровье и психологическое	Содержание Психическое здоровье и психологическое благополучие. Критерии психического здоровья и психологического благополучия. Основные факторы,	1/1	ОК 01 - 04,

благополучие.	влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие. Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учебы; профилактика злоупотребления алкоголем и употребления наркотических средств; помощь людям, перенесшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья.		ОК 06, ОК 08
Тема 24 Психическое здоровье и психологическое благополучие.	Содержание Психическое здоровье и психологическое благополучие. Критерии психического здоровья и психологического благополучия. Основные факторы, влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие. Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учебы; профилактика злоупотребления алкоголем и употребления наркотических средств; помощь людям, перенесшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья.	1/1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Тема 25 Практическое занятие №12 Первая помощь пострадавшему.	Содержание Первая помощь. История возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Мероприятия первой помощи. Алгоритм первой помощи. Оказание первой помощи в сложных случаях (травмы глаза; «сложные» кровотечения; первая помощь с использованием подручных средств; первая помощь при нескольких травмах одновременно). Действия при прибытии скорой медицинской помощи.	1/1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Тема 25 Практическое занятие №12 Первая помощь пострадавшему.	Содержание Первая помощь. История возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Мероприятия первой помощи. Алгоритм первой помощи. Оказание первой помощи в сложных случаях (травмы глаза; «сложные» кровотечения; первая помощь с использованием подручных средств; первая помощь при нескольких травмах одновременно). Действия при прибытии скорой медицинской помощи.	1/1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Раздел 9 Безопасность в социуме		6	
	Содержание	1/1	

<p>Тема 26 Практическое занятие №13 Общение в жизни человека.</p>	<p>Определение понятия «общение». Навыки конструктивного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». Межличностное общение, общение в группе, межгрупповое общение (взаимодействие). Особенности общения в группе. Психологические характеристики группы и особенности взаимодействия в группе. Групповые нормы и ценности. Коллектив как социальная группа. Психологические закономерности в группе. Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Конфликты в межличностном общении; конфликты в малой группе. Факторы, способствующие и препятствующие эскалации конфликта. Способы поведения в конфликте. Деструктивное и агрессивное поведение. Конструктивное поведение в конфликте. Роль регуляции эмоций при разрешении конфликта, способы саморегуляции. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов (буллинг, насилие). Способы противодействия буллингу и проявлению насилия.</p>		<p>ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08</p>
<p>Тема 26 Практическое занятие №13 Общение в жизни человека.</p>	<p>Содержание</p> <p>Определение понятия «общение». Навыки конструктивного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». Межличностное общение, общение в группе, межгрупповое общение (взаимодействие). Особенности общения в группе. Психологические характеристики группы и особенности взаимодействия в группе. Групповые нормы и ценности. Коллектив как социальная группа. Психологические закономерности в группе. Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Конфликты в межличностном общении; конфликты в малой группе. Факторы, способствующие и препятствующие эскалации конфликта. Способы поведения в конфликте. Деструктивное и агрессивное поведение. Конструктивное поведение в конфликте. Роль регуляции эмоций при разрешении конфликта, способы саморегуляции. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов (буллинг, насилие). Способы противодействия буллингу и проявлению насилия.</p>	<p>1/1</p>	<p>ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08</p>
<p>Тема 27 Практическое занятие</p>	<p>Содержание</p>	<p>1</p>	<p>ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08</p>

<p>№14 Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия.</p>	<p>Способы психологического воздействия. Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма. Эмпатия и уважение к партнеру (партнерам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия.</p>		
<p>Тема 27 Практическое занятие №14 Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия.</p>	<p>Содержание Способы психологического воздействия. Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма. Эмпатия и уважение к партнеру (партнерам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия.</p>	1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
<p>Тема 28 Практическое занятие №15 Психологические механизмы воздействия на большие группы людей.</p>	<p>Содержание Психологическое влияние на большие группы. Механизмы влияния: заражение; убеждение; внушение; подражание. Деструктивные и псевдо психологические технологии.</p>	1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
<p>Тема 28 Практическое занятие №15 Психологические механизмы воздействия на большие группы людей.</p>	<p>Содержание Психологическое влияние на большие группы. Механизмы влияния: заражение; убеждение; внушение; подражание. Деструктивные и псевдо психологические технологии.</p>	1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
<p>Раздел 10 Безопасность в информационном пространстве</p>		6	
<p>Тема 29 Практическое занятие №16 Опасности, связанные с использованием программного обеспечения.</p>	<p>Содержание Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», ее признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде. Вредоносное программное обеспечение. Виды вредоносного программного обеспечения, его цели, принципы работы. Правила защиты от вредоносного программного обеспечения. Кража персональных данных, паролей.</p>	1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08

	Мошенничество, фишинг, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ.		
Тема 29 Практическое занятие №16 Опасности, связанные с использованием программного обеспечения.	Содержание Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», ее признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде. Вредоносное программное обеспечение. Виды вредоносного программного обеспечения, его цели, принципы работы. Правила защиты от вредоносного программного обеспечения. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, фишинг, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ.	1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Тема 30 Практическое занятие №17 Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде.	Содержание Поведенческие опасности в цифровой среде и их причины. Опасные персоны, имитация близких социальных отношений. Неосмотрительное поведение и коммуникация в Сети как угроза для будущей жизни и карьеры. Травля в Сети, методы защиты от травли. Деструктивные сообщества и деструктивный контент в цифровой среде, их признаки. Механизмы вовлечения в деструктивные сообщества. Вербовка, манипуляция, воронки вовлечения. Радикализация деструктива. Профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества. Правила коммуникации в цифровой среде.	1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Тема 30 Практическое занятие №17 Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде.	Содержание Поведенческие опасности в цифровой среде и их причины. Опасные персоны, имитация близких социальных отношений. Неосмотрительное поведение и коммуникация в Сети как угроза для будущей жизни и карьеры. Травля в Сети, методы защиты от травли. Деструктивные сообщества и деструктивный контент в цифровой среде, их признаки. Механизмы вовлечения в деструктивные сообщества. Вербовка, манипуляция, воронки вовлечения. Радикализация деструктива. Профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества. Правила коммуникации в цифровой среде.	1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Тема 31 Практическое занятие №18 Достоверность информации в цифровой	Содержание Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации. Проверка на достоверность. «Информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда. Фальшивые аккаунты, вредные советчики, манипуляторы. Понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков.	1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08

среде.	Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений. Понятие прав человека в цифровой среде, их защита. Ответственность за действия в Интернете. Запрещенный контент. Защита прав в цифровом пространстве.		
Тема 31 Практическое занятие №18 Достоверность информации в цифровой среде.	Содержание Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации. Проверка на достоверность. «Информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда. Фальшивые аккаунты, вредные советчики, манипуляторы. Понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений. Понятие прав человека в цифровой среде, их защита. Ответственность за действия в Интернете. Запрещенный контент. Защита прав в цифровом пространстве.	1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Раздел 11 Основы противодействия экстремизму и терроризму		4	
Тема 32 Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества.	Содержание Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия. Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия. Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки. Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность.	1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Тема 32 Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества.	Содержание Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия. Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия. Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки. Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность.	1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Тема 33 Практическое занятие №19 Правила безопасного поведения при угрозе и	Содержание Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции. Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской	1/1	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08

совершении террористического акта.	Федерации. Основы государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, ее цели, задачи, принципы. Права и обязанности граждан и общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму.		
Тема 33 Практическое занятие №19 Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта.	Содержание Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции. Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации. Основы государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, ее цели, задачи, принципы. Права и обязанности граждан и общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму.	1/1	
			ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего		68/26	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник 10 кл. Под ред. Воробьева Ю.Л. – М.:Издательство АСТ, 2020.
2. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник 11 кл. Под ред. Воробьева Ю.Л. – М.:Издательство АСТ, 2020.
3. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник для СПО и НПО. Под ред. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А.– М.:Академия, 2020.

3.2.2. Дополнительные источники:

1.Нормативно-правовые акты:

1. Конституция РФ;
2. СТРАТЕГИЯ национальной безопасности Российской Федерации до 2020 года;
3. Военная доктрина РФ;
4. Доктрина информационной безопасности РФ;
5. Уголовный кодекс РФ;
6. Конвенция о правах ребенка;
7. Федеральный конституционный закон "О чрезвычайном положении";
8. Закон РФ "О государственной тайне";
9. Закон РФ "О защите прав потребителей";
10. ФЗ "О безопасности";
11. ФЗ "О гражданской обороне";
12. ФЗ "О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера";
13. ФЗ "Об образовании";
14. ФЗ "Об обороне";
15. ФЗ "О статусе военнослужащих";
16. ФЗ "О воинской обязанности и военной службе";
17. ФЗ "О безопасности дорожного движения";
18. ФЗ "О пожарной безопасности";
19. ФЗ "О радиационной безопасности населения";
20. ФЗ "О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения";
21. ФЗ "О полиции";
22. ФЗ "О безопасности гидротехнических сооружений";
23. ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
24. ФЗ "О наркотических средствах и психотропных веществах";
25. ФЗ "О промышленной безопасности опасных производственных объектов";
26. ФЗ "О противодействии терроризму";
27. ФЗ "О противодействии экстремистской деятельности";
28. ФЗ "О свободе совести и о религиозных объединениях";
29. ФЗ "Об аварийно - спасательных службах и статусе спасателей";
30. ФЗ "Об информации, информатизации и защите информации";

31. ФЗ "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака";
32. ФЗ "Об оружии";
33. ФЗ "Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации".

2. Дополнительные источники

1. Алексеев С.В., Данченко С.П., Костецкая Г.А., Ладнов С.Н. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы: базовый уровень. – М.: Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ, 2021. – 414 с.
2. Барышков В.П., Гунибский М.Ш., Рыбаков О.Ю. Конфликтология: учебное пособие для специалистов. – М.: Проспект, 2021. – 336 с.
3. Безопасность жизнедеятельности. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / [В. А. Бондаренко [и др.]. – Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2019. – 150 с. <https://new.znaniyum.com/catalog/product/995045>
4. Бочарова, Н. И. Педагогика дополнительного образования. Обучение выживанию: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. И. Бочарова, Е. А. Бочаров. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 174 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08521-1. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/454510>
5. Долгов, В. С. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник / В. С. Долгов. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 188 с. – ISBN 978-5-8114-3928-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/133903>
6. Кагермазова Л.Ц. Возрастная психология [Электронный ресурс]: учебное пособие
7. Ким С.В., Горский В. А. Основы безопасности жизнедеятельности. 10- 11 классы: базовый уровень. – М.: Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ, 2022. – 400 с.
8. Обеспечение безопасности при чрезвычайных ситуациях [Электронный ресурс]: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы СПО / [В. А. Бондаренко [и др.]. – 2-е изд. – Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2019. – 224 с. <https://new.znaniyum.com/catalog/product/972438>
9. Мурашова К., Кривец Н. Игра-тренажер «Экзамен для подростков». – М.: Дискурс, 2020. – 160 с.
10. Экстренная допсихологическая помощь: практическое пособие Оказание первой помощи пострадавшим: памятка ГУМЧС России

3. Интернет-ресурсы:

<http://www.mchs.gov.ru>. Чрезвычайные ситуации природного характера. Модели поведения при возникновении ЧС природного характера. Чрезвычайные ситуации техногенного характера. Модели поведения при возникновении ЧС техногенного характера. Чрезвычайные ситуации социального характера. Модели поведения при возникновении ЧС социального характера.

<http://www.obzh.info/> Защита Отечества – долг и обязанность граждан России. Основы законодательства Российской Федерации об обороне государства и воинской обязанности граждан. Государственная и военная символика Российской Федерации, традиции и ритуалы Вооружённых Сил Российской Федерации.

<http://ru.wikipedia.org/wiki/ОБЖ> Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта и захвате в качестве заложника. Меры безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - приемы структурирования информации - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии 43.01.09 Повар, кондитер; средства профилактики перенапряжения 	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знания об основных источниках информации и ресурсах для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - демонстрирует знания о приемах структурирования информации - демонстрирует знания о возможных траекториях профессионального развития и самообразования; - демонстрирует знания о психологических основах деятельности коллектива, психологических особенностях личности; - демонстрирует знания о сущности гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; о значимости профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; о стандартах антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - демонстрирует знания о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; об основах здорового образа жизни; об условиях профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии 43.01.09 Повар, 	<p>Выполнение практических работ</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p> <p>Решение ситуационных задач</p> <p>Аналитический разбор соответствующих материалов СМИ</p> <p>Решение проблемных задач</p> <p>Творческая работа обучающихся</p>

	кондитер; о средствах профилактики перенапряжения	
<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - структурировать получаемую информацию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - понимать и описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения; - 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер 	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует умения выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - демонстрирует умения структурировать получаемую информацию; - демонстрирует умения определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - демонстрирует умения взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - демонстрирует умения понимать и описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения; - демонстрирует умения использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для профессии 43.01.09 Повар, кондитер 	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
и гигиены**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	3
1. Общая характеристика.....	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	4
2.2. Содержание дисциплины.....	5
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	7
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	7
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	7

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины **ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»**: подготовить обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности, через формирование знаний о микробиологической составляющей пищевого сырья и готовой продукции, соблюдение санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.

Дисциплина **ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены** включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	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 необходимые источники информации;	приемы структурирования информации;	-
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	современная научная и профессиональная терминология	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	применять стандарты антикоррупционного поведения	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности;	пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	– проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;	– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при	предотвращения порчи сырья и готовой продукции подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья,

	<p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <ul style="list-style-type: none"> – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов 	<p>изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные группы микроорганизмов, – микробиология основных пищевых продуктов; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; 	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в подготовке, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.5, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5</p>	<p>рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p>	<ul style="list-style-type: none"> – пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме; – суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность 	<p>ведение расчетов энергетической ценности блюд в соответствии с возрастными нормами;</p>

		<p>различных продуктов питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; – методики составления рационов питания 	
--	--	---	--

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№.№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	углубленное изучение правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; возможных источников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции	1 Пищевые инфекции, пищевые отравления и их профилактика	10	Необходимость углубленного изучения основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;
2.		2 Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития	4	Необходимость углубленного изучения возможных источников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции
3		3. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	4	Необходимость углубленного изучения методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции
4		4. Материальная ответственность сторон трудового договора	4	Необходимость углубленного изучения правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	34	22
Практическое занятие	12	
Самостоятельная работа	6	
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	0
Всего	54	22

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
<i>Введение</i>	<i>Содержание</i> 1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	<i>1/1</i>	ОК 01-07, 09, 10
Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве		14	ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	<i>Содержание</i>	4	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.		
	2. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.		
	3. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. 4. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.		
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	<i>В том числе практических занятий</i>	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов	2	
	<i>Содержание учебного материала</i>	8	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5
	1. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности	6	
	2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера,		

	сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	3. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения		
	4. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития		
	5. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания		
	6. Схема микробиологического контроля		
	В том числе практических занятий	2	ОК 01-07, 09, 10
	1. Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	В том числе самостоятельных занятий		ПК 3.1-3.5
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений	2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Раздел 2 Основы физиологии питания		20	
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание	2	ОК 01-07, 09, 10
	1. 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		ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания		
	В том числе практических занятий	1	ОК 01-07, 09, 10

	1. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	1	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5
	1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения		
	2. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	1	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика практических занятий		
	1. Изучение схемы пищеварительного тракта.		
2. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	1		
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание	4	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции.		
	2. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека		
	3. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии.		
	4. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда		
В том числе практических занятий	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2		
2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)			
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание	4/4	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	1. 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		ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста.		
	3. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании.		
	4. Методики составления рационов питания		
	В том числе практических занятий		
1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	1	ОК 01-07, 09, 10	
В том числе самостоятельных занятий Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений	2		
Раздел 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве		21	
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	Содержание	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.		
	2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Содержание	9/9	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. 2. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. 3. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания 4. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.		

	5..Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения. 6.Требования к дезинфекторам		
	В том числе практических занятий	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2	
	В том числе самостоятельных занятий	1	
	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		
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание	6/6	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов		
	2.Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. 3. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок		
	В том числе практических занятий	2	
	1. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к	Содержание 1. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	2/2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8

транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	2. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции		ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<i>Консультации</i>	<i>2</i>	
	<i>Дифференцированный зачет</i>	<i>2</i>	
Всего:		60/22	

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.1. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1 Основные печатные издания

1. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6.
2. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.
3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.
4. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -10-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. –160 с.
6. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8.
7. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4.
8. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9.
9. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Леонова, И. Б. Основы микробиологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472601> (дата обращения: 31.10.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает: основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</i></p> <p><i>приемы структурирования информации;</i></p> <p>современную научную и профессиональную терминологию</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p>	<p>демонстрирует знания основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>демонстрирует знания приемов структурирования информации;</p> <p>демонстрирует знания современной научной и профессиональной терминологии</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p> <p>демонстрирует знания стандартов антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.</p> <p>демонстрирует знания пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>демонстрирует знания порядка их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>демонстрирует лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>демонстрирует знания</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;</p> <p>особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана</p> <p>Умеет:</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>определять необходимые источники информации;</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой</p>	<p>видов организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>демонстрирует знания требований к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;</p> <p>демонстрирует знания особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;</p> <p>Умеет:</p> <p>демонстрирует умения выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>демонстрирует умения определять необходимые источники информации;</p> <p>демонстрирует умения определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>демонстрирует умения взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе</p>	
---	---	--

<p>документации в профессиональной деятельности</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;</p> <p>контролировать</p>	<p>профессиональной деятельности</p> <p>демонстрирует умения грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>демонстрирует умения применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>демонстрирует умения соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>демонстрирует умения участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>демонстрирует умения управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>демонстрирует умения выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;</p> <p>демонстрирует умения контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p>	
---	--	--

соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;		
---	--	--

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> – письменного/устного опроса; – тестирования; – оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования.</p>

<p>назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методик составления рационов питания</p>		
<p>Умения: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

Рабочая программа дисциплины

«ОП 02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	3
1. Общая характеристика.....	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	4
2.2. Содержание дисциплины.....	5
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	7
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	7
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	7

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

« ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров »
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины: «ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров» усвоение знаний в области ассортимента пищевых продуктов, организации их хранения, контроля запасов и сырья, приобретения умений использовать эти знания в профессиональной деятельности, а также формирования необходимых компетенций;

Дисциплина «ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации;	приемы структурирования информации;	-
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	содержание актуальной нормативно-правовой документации;	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности	

Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста;	
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	понимать и описывать значимость своей профессии;	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	соблюдать нормы экологической безопасности;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для	

	средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	профессии; средства профилактики перенапряжения	
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	распознавать недоброкачественные продукты;	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе

			региональных;
<p>ПК 2.1</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами,</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p>
<p>ПК 2.2</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранения, отпуске бульонов, отваров</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p>
<p>ПК 2.3</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
<p>ПК 2.4</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>приготовления соусных ассортимента полуфабрикатов, соусов разнообразного, их хранения и подготовки к реализации</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p>
<p>ПК 2.5</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p>
<p>ПК 2.6</p>	<p>приготовления,</p>	<p>подбирать в</p>	<p>правила выбора</p>

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки</p>	<p>соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>	<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p>
<p>ПК 2.7</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p>
<p>ПК 2.8</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p>
<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p>	<p>приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче</p>
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких

		взаимозаменяемости;	блюд, десертов
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков;
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	приготовления и подготовки к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов
ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления блюд для детей различного возраста в соответствии инструкции и регламента	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	Основы и значение питания детей грудного, раннего, дошкольного и школьного возраста; характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов, признаки доброкачественности и продуктов и органолептические методы их определения; сроки хранения и реализации сырых продуктов, полуфабрикатов и приготовленных блюд;	
ПК 6.2. Осуществлять приготовление, порционирование и раздачу блюд для детей различного возраста	Приготавливать блюда для детей различного возраста, в т.ч. молочных смесей типа "В", рассыпчатых каш из различных круп; пюре, овощных блюд; салатов, винегретов. Варить мясные и куриные бульоны; супы. Подготавливать различные виды	особенности кулинарной обработки продуктов для детского питания; основы технологии приготовления первых, вторых, третьих, холодных блюд и изделий из теста; параметры режима и	

	<p>пассеровок, соусов; суфле, тефтелей, гаше, котлет, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов; запеканок; горячих и холодных третьих блюд.</p> <p>Замешивать дрожжевое и пресное тесто, выпекать из него хлебобулочные и кулинарные изделия.</p> <p>Порционировать и раздавать блюда в соответствии с возрастными нормами для детей грудного, раннего, дошкольного и школьного возраста.</p>	<p>продолжительность тепловой обработки продуктов, процессов варки, жарки, припускания, выпечки; нормы, соотношение и последовательность закладки сырья в используемое оборудование; способы порционирования блюд в соответствии с возрастом детей; правила пользования таблицей замены продуктов; устройство и принцип работы обслуживаемого механизированного, теплового, весоизмерительного, холодильного и другого оборудования, правила его эксплуатации и ухода за ним; санитарные правила содержания пищеблока; правила личной гигиены; способы предупреждения пищевых отравлений; правила раздачи пищи детям.</p>	
<p>ПК 7.1. Составление рецептуры хлебобулочных изделий</p>	<p>Обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции</p> <p>Производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах</p>	<p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Требования к качеству, срокам,</p>	

	<p>Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения</p> <p>Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции</p> <p>Готовить помощников пекаря к самостоятельной работе</p> <p>Осуществлять контроль деятельности помощников пекаря</p>	<p>условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых</p>	
--	--	---	--

		качеств продукции хлебобулочного производства Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах	
ПК 7.2. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	Применять приемы смешанной закваски Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Способы организации питания, в том числе диетического Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов Виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации Принципы и приемы презентации	

		хлебобулочной продукции потребителям Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты	
ПК 7.3. Формовка хлебобулочных изделий	Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе Применять различные способы замесов Определять дефекты теста Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции Способы сокращения потерь и сохранения	

		<p>питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции</p> <p>Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса</p> <p>Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах</p>	
<p>ПК 7.4. Выпечка хлебобулочных изделий</p>	<p>Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий</p> <p>Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий</p> <p>Технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения</p>	<p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной</p>	

		<p>продукции, при их тепловой обработке</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства</p>	
<p>ПК 7.5. Презентация и продажа хлебобулочных изделий</p>	<p>Творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения</p> <p>Готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу</p> <p>Соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления</p> <p>Составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства</p>	<p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции</p> <p>разнообразного ассортимента</p> <p>Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов,</p>	

	<p>Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции</p> <p>Составлять портфолио на хлебобулочную продукцию</p> <p>Применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию</p>	<p>сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции</p>	
<p>ПК 7.6 Соблюдение требований охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания</p>	<p>Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции</p>	<p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</p>	

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП)	1. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	6	Необходимость формирования знания обучающихся о системах управления безопасностью пищевых продуктов, хранения, реализации, соответствии требованиям стандартов .
2.		2. Товароведная характеристика молочных товаров	6	Необходимость углубленного изучения способов проведения органолептической оценки качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; методы оценки условий и организации хранения продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами.
3.		3. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	6	Необходимость углубленного изучения оценки качества товаров органолептическим методом, соответствие стандартам, методы оценки условий и организации хранения продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами.
4.		4. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	6	Необходимость углубленного изучения оценки качества товаров органолептическим методом, соответствие стандартам, методы оценки условий и организации хранения продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	22
Практическое занятие	12	
<i>Курсовая работа (проект)</i>	Не предусмотрено	
Самостоятельная работа	6	
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	0
Всего	56	22

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала	4	
	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	1/1	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	2. Энергетическая ценность пищевых продуктов	1/1	ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
	ПЗ 1 Расчет энергетической ценности пищевых продуктов	2/2	ПК 5.1-5.5
Тема 2. Классификация продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров.	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, 09, 10
	1. Классификация продовольственных товаров.	1	ПК 1.1-1.5
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров.	1	ПК 2.1-2.8
	3. Консервирование продовольственных товаров.	1	ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
	4. Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;	1	ПК 5.1-5.5
Тема 3. Условия и сроки хранения	Содержание учебного материала	6	ОК 01-07, 09, 10
	1. Условия и сроки хранения	1	ПК 1.1-1.5
	2. Виды складских помещений и требования к ним;	1	ПК 2.1-2.8
	3. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;	1/1	ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
	4. Прием продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. Правила оформления заказа на продукты со склада	1/1	ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа обучающихся Дефекты и брак продовольственных товаров. Стандартизация и сертификация товаров	2	
Тема 4. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	6	
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	1	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
		1	
		1	
		1	

	2. Требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Ассортимент, характеристика продуктов переработки плодов, овощей и грибов.	1/1	ПК 5.1-5.5
	ПЗ2. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.	2/2	
Тема 5. Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	10	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.Классификация и характеристика, значение в питании зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.	1	
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству муки. Кулинарное назначение. Требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения	1	
	3.3. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству крупы.	1	
	4.4. Кулинарное назначение. Требования к упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения	1	
	4.5. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству макаронных изделий.	1	
	5. 6. Кулинарное назначение. Требования к упаковке, транспортированию и реализации, условиями и срокам хранения.	1/1	
	ПЗ 3.Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту.	2/2	
	Самостоятельная работа обучающихся Хлеб, значение в питании, ассортимент, требования к качеству.	2	
Тема 6. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	6	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов.	1	
	2. Кулинарное назначение молочных товаров	1	
	3.Требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации	1	
	4. Условия и сроки хранения молочных товаров	1/1	

	ПЗ 4. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту, условия и организация хранения.	2/2	
Тема 7. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	6	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	1	
	2. Требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	1/1	
	ПЗ 5. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям, расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	2/2	
	Самостоятельная работа Ответы на контрольные вопросы: Семейства рыб	2	
Тема 8. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству.	1	
	2. Кулинарное назначение мяса. 3. Требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения мяса. 4. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мясных продуктов	1	
	5. Требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации,	1/1	
	6. Условия и сроки хранения мясных продуктов.	1	
Тема 9. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	6	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов	1	
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании. Общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение	1	
	3. Требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения яичных продуктов. Ассортимент и характеристика, значение в питании.	1	
	4. Общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение.	1	
	ПЗ 6. Определение вида и категории яиц по органолептическим	2/2	

	показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.		
Тема 10. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. 2. Кулинарное назначение. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров. Кулинарное назначение.	1	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего:		56	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет дисциплин *товароведения продовольственных товаров*, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

1. Товароведение пищевых продуктов : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / З. П.Матюхина. — 7-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 336 с., [16] с. цв. ил.

2. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами Издательство: «Академия» - : Москва, 256, 2013

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023
- Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2013. – 336 с., [16] с. цв. ил.
- 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>
- 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>
- <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
- <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
- 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. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- 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 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

3.2.3 Дополнительные источники

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

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

мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. СанПиН 2.3.2. 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. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

4. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/243

5. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

6. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.

7. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2004. – 816 с.

8. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010

9. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2009. – 592 с
Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.

10. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].

11. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].

INTERNET-РЕСУРСЫ.

1. ГОСТ Зерномучные товары <https://internet-law.ru/gosts/gost/69775/>
2. ГОСТ Плодоовощные товары <https://internet-law.ru/gosts/gost/65903/>
3. ГОСТ Молочные товары <https://internet-law.ru/gosts/gost/70576/>
4. ГОСТ Вкусовые товары <https://internet-law.ru/gosts/2233/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает: основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>приемы структурирования информации;</p> <p>современную научную и профессиональную терминологию</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p>	<p>демонстрирует знания основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>демонстрирует знания приемов структурирования информации;</p> <p>демонстрирует знания современной научной и профессиональной терминологии</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p> <p>демонстрирует знания стандартов антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.</p> <p>демонстрирует знания пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>демонстрирует знания порядка их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>демонстрирует лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>демонстрирует знания</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;</p> <p>особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;</p> <p>Умеет: выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>определять необходимые источники информации;</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной</p>	<p>видов организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>демонстрирует знания требований к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;</p> <p>демонстрирует знания особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;</p> <p>Умеет: демонстрирует умения выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>демонстрирует умения определять необходимые источники информации;</p> <p>демонстрирует умения определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>демонстрирует умения взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	
--	--	--

<p>деятельности</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;</p> <p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p>	<p>демонстрирует умения грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>демонстрирует умения применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>демонстрирует умения соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>демонстрирует умения участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>демонстрирует умения управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>демонстрирует умения выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;</p> <p>демонстрирует умения контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p>	
--	---	--

Рабочая программа дисциплины

«ОП 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	2
1. Общая характеристика.....	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	5
2.2. Содержание дисциплины.....	6
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	9
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	9
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места» (наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП 03 Техническое оснащение организаций питания»: состоит в освоении теоретического и практического материала по видам, назначению, устройству и правилам эксплуатации основных видов технологического оборудования с учетом технологических, технических аспектов производства продукции организаций питания для использования его в дальнейшей профессиональной деятельности.

Дисциплина «ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

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

	и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	-
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	-
ОК.05 Осуществлять устную	грамотно излагать свои мысли и	особенности социального и	-

и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	понимать и описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	-
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения	-

	перенапряжения характерными для данной профессии		
ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов; возможные последствия	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

	<p>инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила</p>	<p>нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; правила приема прдуктов по количеству и качеству; ответственность за сохранность материальных ценностей; правила снятия остатков на рабочем месте; правила проведения</p>	
--	---	--	--

	<p>техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</p> <p>оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;</p> <p>оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;</p> <p>пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;</p> <p>сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;</p> <p>проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;</p> <p>обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</p> <p>осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими</p>	<p>контрольного взвешивания продуктов;</p> <p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов;</p> <p>правила обращения с тарой поставщика;</p> <p>правила поверки весоизмерительного оборудования</p>	
--	--	---	--

	требованиями; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья		
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; различать пищевые и непищевые отходы; подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов	обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

	продукции;		
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент,	приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирования (комплектования), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами,	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	стандартами чистоты, видом работ; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;	приборов, посуды и правила ухода за ними;	весоизмерительных приборов;
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации	подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранения, отпуске бульонов, отваро
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;	приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое	выбирать, применять комбинировать различные способы	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации	приготовления, творческого оформления и

оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств	оборудования, инвентаря инструментов	подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Навыки:	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Навыки:	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных</p>	<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p>	<p>выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;</p>	<p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;</p>	<p>приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче</p>
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов</p>	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и</p>	<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного</p>

разнообразного ассортимента	кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;		ассортимента
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение,	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного

<p>сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>	<p>правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p>	<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p>
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>	<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов</p>
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>	<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов</p>
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</p>	<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков</p>

<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</p>	<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков;</p>
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе;</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	приготовления и подготовки к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если	№, наименование темы	Объём	Обоснование включения в рабочую
--------	--	----------------------	-------	---------------------------------

	<i>указаны ПК)</i>		часов	программу
1	использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов отечественного и зарубежного производства. Классификация и характеристика. Назначение и устройство машин для обработки овощей, овощерезок. Правила безопасной эксплуатации	4	Развитие оборудования в сфере общественного питания не стоит на месте, и знания о новых технологиях и инновациях в этой области позволят студентам быть в курсе последних тенденций и выбирать оптимальные решения для своего будущего предприятия. В связи с модернизацией производства предприятия общественного питания для повышение технического уровня производят замену морально и физически устаревшего оборудования. Правильное использование и обслуживание оборудования в общественном питании критически важно для обеспечения безопасности продуктов питания, соблюдения санитарных норм и предотвращения возможных производственных аварий.
2		Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство машин для обработки мяса. Правила безопасной эксплуатации	8	
3		Оборудование для подготовки кондитерского сырья, приготовления и обработки теста отечественного и зарубежного производства	4	
4		6.Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	2	
5		7.Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	2	
6		Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты отечественного и зарубежного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	6	
		Варочно-жарочное оборудование	6	

		отечественного и зарубежного производства.. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		Выпускник с хорошими знаниями об оборудовании общественного питания будет более конкурентоспособным на рынке труда, так как работодатели ценят специалистов, которые могут самостоятельно работать с оборудованием, проводить его техническое обслуживание и принимать обоснованные решения по его улучшению.
7		Жарочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	4	
8		Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	4	
		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	,2	
9		Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2	
10		Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования	2	
11	формирование умений определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря,	Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства.	6	
12		Организация зон кухни, предназначенной для приготовления горячей	2	

	инструментов,	кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара		
13		Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.	2	
		Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания.	2	
14		Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	2	
15		Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции	4	
			62	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	54	24
Практическое занятие	12	12
Самостоятельная работа	8	
Консультация	2	
Промежуточная аттестация в <i>форме экзамена</i>	6	
Всего	82	36

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

№ п/п	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
	Введение	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10
		1.Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности	1	
		2.Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.	1	
		3.Понятие о передачах.	1	
		4.Понятие об электроприводах	1	
Раздел 1 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства				
1	Тема 1.1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала	18/4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1- 2.8 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1- 5.4 ПК 6.1
		1. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления.	1	
		2.Правила безопасной эксплуатации универсальных приводов	1	
		3. Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины,). Классификация и характеристика.	1	
		4.Назначение и устройство машин для обработки картофеля	1	
		5. Классификация и характеристика. овощерезок. Устройство и принцип работы овощерезок. Виды ножей для нарезки овощей	1	
		6. Правила безопасной эксплуатации овощерезательных машин	1	
		7.Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства:, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	

	8.Мясорубки, фаршемешалки Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации Машины для рыхления мяса, Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации Котлетоформовочные машины, Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	11. Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные,. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	1	
	12.Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: тестомесильные машины,	1	
	13.Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: машины для взбивания	1	
	14.Правила безопасной эксплуатации машин для подготовки кондитерского сырья	1	
	15. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство.	1	
	16.Правила безопасной эксплуатации хлеборезки	1	
	17.Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства. Слайсеры. Назначение и устройство	1/1	
	18. Правила безопасной эксплуатации слайсера	1/1	
	19.Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	1/1	
	20.Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	1/1	
	Тематика практических занятий №1-2	4/4	
	1. Правила безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	1/1	
	2 Правила безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	1/1	

		3. Правила безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	1/1	
		4. Правила безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	1/1	
		Самостоятельная работа обучающихся	2	
		Изучить устройство сменных механизмов МС27-40 С28-100.	1	
		Изучить устройство сменных механизмов. Заполнить сравнительную таблицу овощерезок МРОВ-160 и МР050-250, МС27-40, МС28-100.	1	
2	Тема 1.2 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	16/8	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1- 2.8 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1- 5.4 ПК 6.1
		1.Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи.	1	
		2.Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	1	
		3.Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты отечественного и зарубежного производства. Назначение и устройство.Правила безопасной эксплуатации варочного оборудования	1	
		4. Варочно-жарочное оборудование отечественного и зарубежного производства.. Назначение и устройство.	1	
		5.Правила безопасной эксплуатации варочно-жарочного оборудования	1	
		6.Жарочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Электрогрили. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1/1	
		7. Фритюрница. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1/1	
		8. Шкафы пекарные и жарочные. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1/1	
		9.Вращающиеся жаровни. Назначение и устройство.	1/1	

		Правила безопасной эксплуатации.		
		10. Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1/1	
		11. Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1/1	
		12. Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1/1	
		13. Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1/1	
		14.Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство мармита для первых блюд. Правила безопасной эксплуатации	1	
		15 Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство мармита для вторых блюд. Правила безопасной эксплуатации	1	
		16.Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство кипятильника. Правила безопасной эксплуатации.	1	
		Тематика практических занятий №3	2/2	
		1. Правила безопасной эксплуатации теплового оборудования	1/1	
		2. Правила безопасной эксплуатации теплового оборудования	1/1	
		Самостоятельная работа обучающихся	2	
		Изучить пищеварочные котлы КПЭ-60, КПЭСМ-60М, УЭВ-60, и заполнить сравнительную таблицу котлов	1	
		Изучить пищеварочные котлы КЭ-1, КПП-250, КПП-160 и АЭ-1 и заполнить сравнительную таблицу котлов	1	
3	Тема 1.3 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	2/2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1, 1.3,1.4 ПК 2.1 -2.8 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.5 ПК 5.1 -5.5
		1 Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное).	1/1	
		2.Устройство холодильной машины. Холодильные шкафы и холодильные камеры. Правила безопасной эксплуатации	1/1	

				ПК 6.1
Раздел 2				
Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания				
Тема 2.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала		2	ОК 1-7, 9, 10,11
	1.Характеристика основных типов организаций питания, их функция и классификация.		1	
	2.Характеристика основных типов организаций питания, их функция и классификация		1	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	1.Типы предприятий общественного питания: рестораны, бары, кафе, закусочные. Их характеристика. Заполнение сравнительной таблицы		1	
	2.Типы предприятий общественного питания: столовые, буфеты, магазины кулинарии. Их характеристика. Заполнение сравнительной таблицы		1	
Тема 2.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала		16/10	ОК 1-7, 9, 10,11 ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1- 2.8 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1- 5.4 ПК 6.1
	1.Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства.		1	
	2.Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства.		1	
	3. Характеристика структуры производства организации питания.		1	
	4.Общие требования к организации рабочих мест повара.		1	
	5.Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания.		1	
	6.Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов		1	
	7.Организация работы овощного цеха и зон кухни,		1	

	предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Организация рабочего места повара в овощном цехе.		
	8.Организация работы мясного цеха и зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Организация рабочего места повара.	1/1	
	9.Организация работы мясного и мясорыбного цеха и зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Организация рабочего места повара в мясном цехе.	1/1	
	10.Характеристика организации рабочих мест повара	1/1	
	11.Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции.	1/1	
	12.Организации рабочего места повара в холодном цехе.	1/1	
	13.Организация работы кондитерского цеха. Классификация кондитерских цехов	1/1	
	14.Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции.	1/1	
	15.Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания	1/1	
	16.Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания	1/1	
	Тематика практических занятий № 4-6	6/6	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1- 2.8 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1- 5.4 ПК 6.1
	1.Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	1/1	
	2.Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	1/1	
	3.Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	1/1	

	4.Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	1/1	
	5.Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	1/1	
	6.Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	1/1	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Моечная кухонной и столовой посуды: назначение, оснащение, связь с цехами, организация рабочих мест	1	
	Моечная кухонной и столовой посуды: назначение, оснащение, связь с цехами, организация рабочих мест	1	
	Консультация	1	
	Консультация	1	
	Всего аудиторных занятий	68/36	
	Всего внеаудиторных занятий	8	
	Промежуточная аттестация	6	
	Всего	82	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места» 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 (плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»
7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник /В.П.Золин.-11-е изд.стер.-М.; Издательский центр «Академия» 2016г
8. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. Учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
9. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб. Для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336
10. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

1.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
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

1.2.3. Дополнительные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
- Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162

с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знание:</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p>	<p>Демонстрация знаний по видам назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>Демонстрация знаний по организации работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>Демонстрация знаний по требованиям охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p>	<p>анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;</p> <p>-текущий контроль освоения материала;</p> <p>-защита внеаудиторной самостоятельной работы;</p> <p>-экзамен</p>
<p>Умение:</p> <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами,</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</p> <p>Рациональность действий</p>	<p>- активность поведения на занятиях в группах;</p> <p>- точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;</p> <p>- экзамен</p>

владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием		
---	--	--

Рабочая программа дисциплины
«ОП 04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

2.2. Содержание дисциплины

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

3.2. Учебно-методическое обеспечение

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»
(наименование дисциплины)

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Цель дисциплины «ОП 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»: подготовить обучающихся к самостоятельной профессиональной и трудовой деятельности, в том числе предпринимательской, сформировать у них представления о целесообразности соблюдения российского законодательства.

Дисциплина «ОП 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска;	приемы структурирования информации;	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и	организовывать работу коллектива и команды;	основы проектной деятельности	

команде			
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста;	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	понимать и описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата; принцип бережливого производства; 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;	
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	средства профилактики перенапряжения	-

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
	Анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействии) правовой экономической точки зрения	<p>1. Законодательные акты и другие нормативно-правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе экономической и профессиональной деятельности.</p> <p>2. Основы правового регулирования коммерческих отношений в сфере профессиональной деятельности</p>	10	<p>Часы вариативной части направлены на формирование умений проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</p> <p>ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</p> <p>-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</p> <p>применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</p> <p>применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях.</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	22	-
Практические занятия	16	16
Курсовой проект	Не предусмотрено	
Самостоятельная работа	Не предусмотрено	
Консультация	2	-
Промежуточная аттестация в <i>форме (диф.зачет)</i>	2	-
Всего	42	16

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности			
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	Содержание учебного материала	7	
	1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами.	1	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	2. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта.	1	
	3. Факторы производства, их классификация.	1	
	4. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов	1	
	5. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция).	1	
	6. Монополия, антимонопольное законодательство.	1	
	7. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение	1	
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание учебного материала	12	
	8. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение. Значение МСБ для экономики страны, меры господдержки .	1	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	9. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации..	1	
	10. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны.	1	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	11. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи	1	

	деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.		
	12. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. 13. Правовое регулирование хозяйственных отношений.	1 1	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	В том числе практические занятия	6	
	Практическое занятие 1. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности.	1/1	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Практическое занятие 1. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности.	1/1	
	Практическое занятие 1. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)	1/1	
	Практическое занятие 1. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)	1/1	
	Практическое занятие 2. Расчет структуры и среднесписочной численности персонала предприятия общественного питания.	1/1	
	Практическое занятие 2. Расчет структуры и среднесписочной численности персонала предприятия общественного питания.	1/1	
Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда			
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	Содержание учебного материала	7	
	14. Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.	1	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	15. Материальная ответственность сторон трудового договора.	1	
	16. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников	1	
	В том числе практические занятия	4	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Практическое занятие 3. Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора	1/1	

	Практическое занятие 3. Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора	1/1	
	Практическое занятие 4. Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач	1/1	
	Практическое занятие 4. Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач	1/1	
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	Содержание учебного материала	12	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	17. Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы	1	
	18. Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.	1	
	19. Мотивация труда, виды и способы.	1	
	20. Техническое нормирование труда.	1	
	21. Гарантии и компенсации при оплате труда.	1	
	22. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся	1	
	В том числе практические занятия	6	
	Практическое занятие 5. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда	1/1	
	Практическое занятие 5. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда	1/1	
Практическое занятие 5. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда	1/1		
Практическое занятие 5. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда	1/1		
Практическое занятие 6. Расчет среднего заработка работника для определения отпускных выплат	1/1	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	
Практическое занятие 6. Расчет среднего заработка работника для определения отпускных выплат	1/1		
Консультация		2	
<i>Промежуточная аттестация</i>		2	
Всего:		42/16	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция)
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [действующая редакция].
3. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [действующая редакция]
4. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – Москва: Академия, 2023. – 336 с.
5. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов СПО / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2021.
6. Соколова С.В. Экономика организации: учебное пособие для СПО / С.В. Соколова. – Москва: Академия, 2022.
7. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Анисимов, А. Я. Рыженков, А. Ю. Осетрова, О. В. Попова ; под редакцией А. Я. Рыженкова. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 344 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16129-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530506>
8. Волков, А. М. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Волков, Е. А. Лютягина ; под общей редакцией А. М. Волкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 279 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15088-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511800>

3.2.2. Основные электронные издания:

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471510> (дата обращения: 01.11.2021).
2. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471097> (дата обращения: 01.11.2021).

3.2.3. Дополнительные источники

1. Трудовой кодекс Российской Федерации.
2. Налоговый кодекс Российской Федерации.
3. Кодекс РФ об административных правонарушениях.
4. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ «О защите прав потребителей»
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 16 с.
7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.

3.2.4 INTERNET-РЕСУРСЫ:

1. [Справочно-правовая](#) система «КонсультантПлюс»
2. Справочно-правовая система «Гарант»
3. <http://www.edu.ru/> Российское образование Федеральный портал
4. <http://www.ecsocman.edu.ru/> Федеральный образовательный портал «Экономика, социология, менеджмент»
- 5.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> -принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы организаций; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы; -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы 	<p>Демонстрирует принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; понятие, виды предпринимательства; виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; формы и системы оплаты труда; механизм формирования заработной платы; виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/устных ответов, -тестирования.
<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; 	<p>Демонстрирует умение проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;

<p>-ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</p> <p>-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</p> <p>-применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</p> <p>-применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</p> <p>-защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</p>	<p>ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</p> <p>определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</p> <p>применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</p> <p>-применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</p> <p>защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>Оценка результатов проведенного дифференцированного зачета</p>
--	--	---

Рабочая программа дисциплины
«ОП. 05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 2****1. Общая характеристика 3**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 12

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 12

2.2. Содержание дисциплины 13

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 18

3.1. Материально-техническое обеспечение 18

3.2. Учебно-методическое обеспечение 18

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

« ОП.05 Основы калькуляции и учета »
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

цель дисциплины «ОП.05 Основы калькуляции и учета»: ознакомить обучающихся с основами калькуляции и учета в организациях питания и пищевом производстве; подготовить обучающихся к применению основ калькуляции и учета в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника.

Дисциплина «ОП.05 Основы калькуляции и учета» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02 Использовать современные	определять задачи для поиска информации; определять необходимые	номенклатура информационных источников	-

<p>средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска использовать современное программное обеспечение; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p>	<p>применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</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>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; определять источники финансирования</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты</p>	-
<p>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>	-

<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>	<p>-</p>
<p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках</p>	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	<p>-</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>распознавать недоброкачественные продукты; осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;</p>	<p>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p>	<p>навыки хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и</p>	<p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет</p>	<p>правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос;</p>	<p>навыки ведения расчетов, взаимодействия с</p>

подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	реализованных полуфабрикатов;	ответственность за правильность расчетов;	потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;	навыки ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;	-
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	-
ПК 2.5.	рассчитывать стоимость; вести учет реализованных	правила и порядок расчета потребителей	ведения расчетов с потребителями при

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p>	<p>при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p>	<p>отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p>	<p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями</p>	<p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p>	<p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд,</p>	<p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов,</p>	<p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p>	<p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;		
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	-
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	рассчитывать стоимость,	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	рассчитывать стоимость;	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	рассчитывать стоимость,	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

разнообразного ассортимента.			
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 4.5. Осуществлять	рассчитывать стоимость, вести расчет с	правила расчета с потребителями;	ведения расчетов с потребителями при

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	потребителем при отпуске продукции на вынос;		отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	-
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и	рассчитывать стоимость,	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;

тортов разнообразного ассортимента.			

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	формирование умений определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки	2. Ценообразование в общественном питании	14	Необходимость углубленного изучения основ ценообразования в общественном питании, формирование навыков работы с нормативными документами и умений составлять калькуляцию на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства,
2.	формирование представления об организации материальной ответственности и проведении инвентаризации в предприятиях питания навыков оформления соответствующей документации	3. Материальная ответственность. Инвентаризация	4	Необходимость углубленного изучения порядка организации материальной ответственности на предприятии, и контроля за материальными ценностями
3	формирование	4. Учет сырья, продуктов	4	необходимость

	умений составлять товарный отчет за день	и тары в кладовых организаций питания		углубленного изучения порядка составления отчетности за день
--	--	---------------------------------------	--	--

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	10
Практическое занятие	12	12
<i>Консультации</i>	2	-
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	-
Всего	54	22

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание	4	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09
	1. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета	1	
	2. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация	1	
	3. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	1	
	4. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса	1	
	В том числе внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся	2	
	Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ (действующая редакция) Источники информации Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция) http://www.consultant.ru/		
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание	8/4	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5
	1. Понятие цены, ее элементы. Виды цен. Ценовая политика организаций питания	1	
	2. Понятие калькуляции	1	
	3. Порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	1/1	

	4. Порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	1/1	ОК 01-05, ОК 09
	5. Товарооборот предприятий питания.	1/1	
	6. План-меню, его назначение Виды, порядок составления плана-меню	1/1	
	7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий	1	
	8. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий	1	
	В том числе практических занятий	6/6	
	ПЗ № 1 Работа со Сборником рецептур: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства - определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья	1/1	
	ПЗ № 2 Работа со Сборником рецептур: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства - определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья	1/1	
	ПЗ № 3 Составление плана-меню.	1/1	
	ПЗ № 4 Расчет планового товарооборота на день	1/1	
	ПЗ № 5 Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.	1/1	
	ПЗ № 6 Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	1/1	
Тема 3 Материальная ответственность. Инвентаризация	Содержание	4/2	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09
	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности.	1	
	2. Порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц	1	
	3. Контроль за товарными запасами.	1/1	

	4. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	1/1	
	В том числе внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся	2	
	1. Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) 2. Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" Источники информации 1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: офиц. Текст – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации). 2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" http://www.consultant.ru/		
Тема 4 Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	Содержание	6/4	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09
	1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания.	1/1	
	2. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков	1/1	
	3. Организация количественного учета продуктов в кладовой	1	
	4. Порядок ведения товарной книги	1	
	5. Товарные потери и порядок их списания	1/1	
	6. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	1/1	
	В том числе практических занятий	2/2	
	ПЗ № 7 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания	1/1	
	ПЗ № 8 Составление товарного отчета за день	1/1	
Тема 5 Учет продуктов на	Содержание	6	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5
	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания	1	

производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	2. Документальное оформление поступления сырья на производство.	1	ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09
	3. Документальное оформление и учет реализации и отпуска готовой продукции	1	
	4. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни.	1	
	5. Отчет о движении продуктов и тары на производстве.	1	
	6. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	1	
	В том числе практических занятий	4/4	
	ПЗ № 9 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве	1/1	
	ПЗ № 10 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве	1/1	
	ПЗ № 11 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве	1/1	
	ПЗ № 12 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве	1/1	
Тема 6 Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание	4	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09
	1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам	1	
	2. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	1	
	3. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче	1	
	4. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира	1	
Консультации	Консультация по теме «Калькуляция розничных цен»	1	

	Консультация по теме «Калькуляция розничных цен»	1	
	В том числе внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся	2	
	<p>Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правила розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.</p> <p>Источники информации</p> <p>1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей" http://www.consultant.ru/</p> <p>2. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) http://www.consultant.ru/</p> <p>3. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2023 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/</p>		
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
	Всего	54/22	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учебник для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия» 2020.-176с.

3.2.2. Дополнительные источники

1.Нормативно-правовые акты:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 01.01.2024 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 01.01.2024 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2023г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 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. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"

2. Учебная литература

1. Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 207 с. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПроФобразование : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/1068482>.

3. Интернет-ресурсы:

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2023) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей» (по состоянию на 2023 год)
3. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
4. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
5. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/
6. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/
7. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 01.01.2024 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/
8. Правила розничной торговли текст по состоянию на 01.01.2024 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>приемы структурирования информации;</p> <p>современную научную и профессиональную терминологию;</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; правила оформления документов и построения устных сообщений;</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p>	<p>демонстрирует знания основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>демонстрирует знания приемов структурирования информации;</p> <p>демонстрирует знания современной научной и профессиональной терминологии</p> <p>демонстрирует знания психологических основ деятельности коллектива, психологических особенностей личности; правил оформления документов и построения устных сообщений.</p> <p>демонстрирует знания стандартов антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.</p> <p>демонстрирует знания пути обеспечения ресурсосбережения, порядка их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>демонстрирует лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>демонстрирует знания видов организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;</p> <p>особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;</p> <p>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</p> <p>классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости</p>	<p>демонстрирует знания требований к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;</p> <p>демонстрирует знания особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;</p> <p>демонстрирует знания способов сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p> <p>демонстрирует знания правил и порядка расчета с потребителями при отпуске на вынос; норм и видов ответственности за правильность расчетов;</p> <p>демонстрирует знания классификации, рецептур, пищевой ценности, требований к качеству, методов приготовления, кулинарного назначения бульонов, отваров;</p> <p>демонстрирует знания правил и порядка расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>демонстрирует знания правил поведения, степени ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>демонстрирует знания норм, правил взаимозаменяемости сырья и</p>	
--	--	--

<p>сырья и продуктов;</p> <p>Умеет: выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>определять необходимые источники информации;</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и</p>	<p>продуктов;</p> <p>Умеет: демонстрирует умения выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>демонстрирует умения определять необходимые источники информации;</p> <p>демонстрирует умения определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>демонстрирует умения взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>демонстрирует умения грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>демонстрирует умения применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>демонстрирует умения соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>демонстрирует умения применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>демонстрирует умения участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>демонстрирует умения управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию</p>	
--	---	--

<p>осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;</p> <p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты; осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в</p>	<p>персонала;</p> <p>демонстрирует умения выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;</p> <p>демонстрирует умения контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>демонстрирует умения распознавать недоброкачественные продукты; осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;</p> <p>демонстрирует умения рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;</p> <p>демонстрирует умения взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;</p> <p>демонстрирует умения изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;</p> <p>демонстрирует умения взвешивать, измерять продукты, входящие в состав</p>	
---	--	--

<p>соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>рассчитывать стоимость; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,</p>	<p>соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>демонстрирует умения рассчитывать стоимость; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>демонстрирует умения вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>демонстрирует умения рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>демонстрирует умения рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>демонстрирует умения осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>	
--	---	--

сезонностью; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;	
--	---	--

Рабочая программа дисциплины

«ОП 06 Охрана труда»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	3
1. Общая характеристика.....	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	4
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	11
2.2. Содержание дисциплины.....	12
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	17
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	17
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	17
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

« ОП 06 Охрана труда» (наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины « ОП 06 Охрана труда» является формирование знаний и навыков использования безопасных методов и средств труда и знакомство с основными требованиями охраны труда в профессиональной деятельности.

Дисциплина «ОП 06 Охрана труда» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	-
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять необходимые источники информации;	приемы структурирования информации;	-
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по	определять актуальность нормативно-правовой документации профессиональной деятельности	современная научная и профессиональная терминология	-

правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях			
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	-
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила оформления документов и построения устных сообщений.	-
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации международных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	применять стандарты антикоррупционного поведения	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению	соблюдать нормы экологической безопасности;	пути обеспечения ресурсосбережения	-

ию, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях			
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	требования охраны труда, пожарной безопасности производственной санитарии организации питания	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности организации питания;	обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика с соблюдением безопасных условий труда
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных	владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы	требования охраны труда, пожарной безопасности производственной санитарии организации питания	приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе

изделий из рыбы и нерыбного водного сырья			региональных с соблюдением безопасных условий труда
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии организации питания;	приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных с соблюдением безопасных условий труда
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии организации питания	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации	подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранения, отпуске бульонов, отваров с соблюдением безопасных условий труда
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных с соблюдением безопасных условий труда с

			соблюдением безопасных условий труда
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов различного ассортимента	использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации	приготовления соусных полуфабрикатов, соусов различного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации с соблюдением безопасных условий труда
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента, в том числе региональных с соблюдением безопасных условий труда
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов	виды, назначение, правила эксплуатации посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки различного ассортимента, в том числе региональных	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением безопасных условий труда
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья различного ассортимента	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			разнообразного ассортимента с соблюдением безопасных условий труда
ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря и инструментов	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с соблюдением безопасных условий труда
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии организации питания	подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом техники безопасности и безопасных условий труда
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации	приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче с учетом техники безопасности и безопасных условий труда
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря и инструментов	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента с учетом техники безопасности и безопасных

			условий труда
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента с учетом техники безопасности и безопасных условий труда
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента с учетом техники безопасности и безопасных условий труда
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ	возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента с учетом техники безопасности и безопасных условий труда
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря,

горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами			инструментов, весоизмерительных приборов
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов с учетом техники безопасности и безопасных условий труда
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов с учетом техники безопасности и безопасных условий труда
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков десертов с учетом техники безопасности и безопасных условий труда
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков с учетом техники безопасности и безопасных условий труда
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию,	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в	подготовки, уборки рабочего места кондитера,

кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	соблюдать санитарные требования	организации питания	подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	приготовления и подготовки к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов напитоков с учетом техники безопасности и безопасных условий труда
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента с учетом техники безопасности и безопасных условий труда
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом техники безопасности и безопасных условий труда
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и	выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом техники безопасности и

тортов разнообразного ассортимента			безопасных условий труда
--	--	--	-----------------------------

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объе м часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	Анализировать и оценивать фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияния на уровень безопасности труда	1. Нормативно правовая база охраны труда		Необходимость формирования углубленного изучения законов и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организаций.
2.		2. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда	2	Необходимость углубленного изучения организации охраны труда на предприятиях
3.		3. Материальная ответственность сторон трудового договора	2	Необходимость углубленного изучения материальной ответственности сторон трудового договора, особенностей материальной ответственности каждой из сторон трудового договора, анализ правового регулирования материальной ответственности работодателя перед работником и материальной ответственности работника перед работодателем.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	26	16
Практическое занятие	12	
<i>Курсовая работа (проект)</i>	Не предусмотрено	
Самостоятельная работа	Не предусмотрено	
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	0
Всего	40	16

2.2. Содержание дисциплины « ОП 06 Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных работы занятий	Объем ака.ч в том числе в форме практи ческой подгото вки, ак.ч часов	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда.			
Тема 1.1. Нормативно - правовая база охраны труда	Содержание	2	ОК1-7 ОК 9 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	<p>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. 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 РФ. Основные нормы, регламентируемые этими законами, сфера их применения.</p> <p>Ответственность юридических и физических лиц за нарушение действующего законодательства в области охраны труда. 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. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание</p>	2/2	
	В том числе практических занятий	2	

	ПЗ № 1 Изучение Федеральных, нормативно-технических документов в области охраны труда	2	
Тема 1.2. Обеспечение охраны труда	Содержание	2	ОК1-7 ОК 9 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральная инспекция труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Ростехнадзор, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение, функции и компетенция. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.	2/2	
Тема 1.3. Организация охраны труда на предприятиях	Содержание	2	ОК1-7 ОК 9 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	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. 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. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда	2/2	
Тема 1.4. Производственный	Содержание	2	ОК1-7

травматизм	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	2/2	ОК 9 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Тема 1.4. Производственный травматизм	Содержание	2	
	Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая	2/2	
Раздел 2. Производственная санитария			
Тема 2.1. Условия труда и их влияние на организм человека	Содержание	2	ОК1-7 ОК 9 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	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. 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. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов.	2/2	
Тема 2.1. Условия труда и их влияние на организм человека	Содержание	2	
	Способы и средства защиты от вредных производственных факторов	2/2	
	В том числе практических занятий	2	
	ПЗ №2 Исследование метеорологических характеристик помещений и проверка их соответствия установленным нормам	2	
Раздел 3. Техника безопасности			
Тема 3.1. Общие требования к технике безопасности	Содержание	2	ОК1-7 ОК 9
	Электробезопасность: понятие, последствия поражения	2/2	

	человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования		ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Тема 3.1.Общие требования к технике безопасности	Содержание	2	
	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	2	
Тема 3.1.Общие требования к технике безопасности	Содержание	2	
	Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания	2	
	В том числе практических занятий	4	
	ПЗ №3 Оказание первой помощи при поражении электрическим током	4	
Тема 3.2.Пожарная безопасность	Содержание	2	ОК1-7 ОК 9 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений. Правила пожарной безопасности в РФ. Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции. 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,	2	

	охваченных пожаров.		
Тема 3.2.Пожарная безопасность	Содержание	2	
	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.	2	
	В том числе практических занятий	4	
	ПЗ №4 Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации	4	
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание	2	ОК1-7 ОК 9 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	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	2	
	Промежуточная аттестация	2	
	Всего	40/16	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет общепрофессиональных дисциплин дисциплин, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов – 3-е изд. стер. – Москва: Академия, 2020. – 270 с.
2. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0.
3. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7.
4. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3.
5. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. – Санкт-Петербург : Лань, 2023. – 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
2. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>
3. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
4. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
5. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
6. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний» № 967 от 15.12.2000.
7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

2. Учебная литература

1. Д.Ф. Фатыхов Охрана труда - Учебник для СПО – М.: Издательский центр « Академия», 2015г.
2. Девисилов В. А. Охрана труда (Электронный ресурс): учебное пособие для СПО/ - М.:Издательство Юрайт (ЭБС), 2019.- 154 (Серия Профессиональное образование)
3. <https://book.ru/> Электронно-библиотечная система Н.В. Косолапов Охрана труда. Учебник для СПО Издательский центр «КноРус», 2024г.

3. Интернет-ресурсы:

1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для СПО / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148021> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. [Булгаков, А. Б. Охрана труда: несчастные случаи на производстве и профессиональные заболевания : учебное пособие для СПО / А. Б. Булгаков. — Саратов : Профобразование, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-4488-1136-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: https://profspo.ru/books/105149](https://profspo.ru/books/105149)

3. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152591> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 343 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15942-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510311>

5. [Сатонина, Н. Н. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. Н. Сатонина, А. В. Султанова, О. С. Чечина. — Саратов : Профобразование, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-4488-1242-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106846](https://www.iprbookshop.ru/106846)

6. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для СПО / Г. И. Харачих, Э. Н. Абыльтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146630> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для СПО / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152599> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Е. В. Аникина, Б. И. Лавер, Д. А. Семенов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 139 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17183-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532535>

9. Сафонов, А. А. Охрана труда : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 485 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18090-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:

<https://urait.ru/bcode/534258>

10. Медико-биологические основы безопасности. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Е. В. Аникина, Б. И. Лавер, Д. А. Семенов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17182-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532534>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ¹	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны 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 инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> защита отчетов по практическим занятиям; оценка заданий для самостоятельной работы: презентаций, экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических <p>Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда		
---	--	--

Рабочая программа дисциплины

«ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	2
1. Общая характеристика.....	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	10
2.2. Содержание дисциплины.....	11
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	12
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	12
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	12
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.07 Иностранный язык»:

- понимание иностранного языка как средства межличностного и 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 «ОП.07 Иностранный язык»: включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска;	приемы структурирования информации;	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	

профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях			
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды;	основы проектной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста;	
ОК09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные	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	-

	темы		
ПК 1.1. –ПК 1.4	владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе	базовый словарный запас на иностранном языке	взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 2.1-2.8.	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке	базовый словарный запас на иностранном языке	взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 3.1-3.5	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов	базовый словарный запас на иностранном языке	взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 4.1-4.5	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов	базовый словарный запас на иностранном языке	взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 5.1- 5.5	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба	базовый словарный запас на иностранном языке	взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	пополнение базового словарного запаса	Тема 1.1 Продукты питания и способы кулинарной обработки	6	формировать умения понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на профессиональные темы
2	владение профессиональной терминологией;	Тема 1.6. Обслуживание посетителей в	4	участвовать в диалогах на профессиональные

	консультирование потребителей, оказание им помощь в выборе	ресторане		темы
3	пополнение базового словарного запаса профессиональных терминов	Тема 1. 9 Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	6	строить простые высказывания о кухне народов мира и уметь понимать общий смысл рецептов разных народов мира

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия ¹	44	16
<i>Курсовая работа (проект)</i>	не предусмотрено	
Самостоятельная работа	не предусмотрено	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
Всего	46	16

¹ Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Иностранный язык в профессиональной деятельности			
Тема 1.1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	Содержание	6	ОК 01-05, ОК 09, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.3-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.3-5.5
	Продукты питания	1	
	Местоимения	1	
	Классификация продуктов питания	1	
	Простые нераспространенные предложения	1	
Тема 1.2. Типы организаций питания и работа персонала	Содержание	4	ОК 01-05, ОК 09, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.3-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.3-5.5
	Основные типы и классы предприятий общественного питания	1	
	Имя существительное	1	
	Требования, предъявляемые к персоналу предприятий общественного питания	1	
Тема 1.3. Составление меню. Названия блюд	Содержание	4	ОК 01-05, ОК 09, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,
	Виды меню	1	
	Артикли	1	
	Составление меню Употребление существительных без артикля	1	
Тема 1.4. Приготовление пищи и рецепты приготовления блюд	Содержание	4	ОК 09, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.3-3.6,
	Приготовление пищи	1	
	Имена прилагательные	1	
	Рецепты приготовления блюд Степени сравнения прилагательных	1	

Тема 1.5. Кухонная, столовая и барная посуда. Сервировка стола	Содержание	4	ОК 01-05, ОК 09, ПК 1.1-1.4, ПК 4.2-4.5, ПК 5.3-5.5
	Предметы сервировки стола	1	
	Настоящее и прошедшее простое время	1	
	Сервировка стола Будущее простое время	1 1	
Тема 1.6. Обслуживание посетителей в ресторане	Содержание	4	ОК 09 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.3-3.6,
	Заказ столика в ресторане	1	
	Количественные местоимения	1	
	Заказ блюд по меню Числительные	1 1	
Тема 1.7. Моя будущая профессия	Содержание	4	ОК 01-05, ОК 09, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8
	Моя будущая профессия – повар Герундий	1 1	
	Устройство на работу Причастие и инфинитив	1 1	
Тема 1.8. Организация работы официанта и бармена	Содержание	4	ОК 01-05, ОК 09, ПК 1.1-1.4, ПК 3.3-3.6, ПК 5.3-5.5
	Организация работы официанта Настоящее и прошедшее совершенное время	1 1	
	Организация работы бармена Будущее совершенное время	1 1	
Тема 1.9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Содержание	10	ОК 01-05, ОК 09, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.3-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.3-5.5
	Кухня Великобритании Страдательный залог	1 1	
	Кухня США Условные предложения	1 1	
	Восточная кухня Условные предложения	1 1	
	Кухня России Согласование времен	1 1	
	Кухни народов России Косвенная речь	1 1	
Промежуточная аттестация		2	
Всего		46	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет иностранного языка в профессиональной деятельности, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. СПО / Н.И.Щербакова, Н.С. Звенигородская. – Москва: Академия, 2021. – 320с.
2. Гончарова, Т. А., Английский язык для профессии «Повар-кондитер». : учебное пособие / Т. А. Гончарова, Н. А. Стрельцова. — Москва : КноРус, 2024. — 267 с. — ISBN 978-5-406-12534-2.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Видеоуроки в интернет: [сайт]. – ООО «Мультиурок», 2020 – URL: <http://videouroki.net> (дата обращения: 06.02.2022) – Текст: электронный.
2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru/> (дата обращения: 08.02.2022). – Текст: электронный.
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/> (дата обращения: 02.02.2022). – Текст: электронный.
4. Онлайн-словари АBBYY Lingvo. - URL:<http://www.abbyyonline.ru> (дата обращения: 11.02.2022). – Текст: электронный.
5. Онлайн-словари Мультитран». - URL:<http://www.multitrans.ru> (дата обращения: 11.02.2022). – Текст: электронный.
6. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru/> (дата обращения: 01.07.2021). - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
7. Энциклопедия «Британника»: [сайт]. – Encyclopædia Britannica, Inc., 2020 – URL: www.britannica.com (дата обращения: 26.04.2020) – Текст: электронный.
8. Cambridge Dictionaries Online. - URL:<http://dictionary.cambridge.org> (дата обращения: 11.02.2022). – Текст: электронный.
9. Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов: [сайт]. – Macmillan Education Limited, 2009-2020 – URL: www.macmillandictionary.com (дата обращения: 08.02.2022) – Текст: электронный.
10. News in Levels. World news for students of English: [сайт]. – URL: <https://www.newsinlevels.com> (дата обращения: 06.02.2022) – Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	использует актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	заполнение формы- резюме письма презентация, постер ролевые игры заметки тесты устный опрос монологическая и диалогическая речь тестирование ответы на вопросы устный опрос составление диалогов чтение текста
приемы структурирования информации;	выделяет наиболее значимое в перечне информации;	
возможные траектории профессионального развития и самообразования	определяет возможные траектории профессионального развития и самообразования	
основы проектной деятельности	демонстрирует знание основ проектной деятельности	
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	правильно строит простые предложения, диалоги в утвердительной и вопросительной форме, владеет лексическим и грамматическим минимумом	
базовый словарный запас на иностранном языке	понимает тексты на базовые профессиональные темы; пользуется профессиональной терминологией на иностранном языке, владеет лексическим и грамматическим минимумом	
Умеет выявлять и эффективно	демонстрирует умения	

искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	заполнение формы- резюме письма презентация, постер ролевые игры заметки тесты устный опрос монологическая и диалогическая речь тестирование ответы на вопросы устный опрос составление диалогов чтение текста
выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска;	выделяет наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска;	
определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	определяет траекторию профессионального развития и самообразования	
организовывать работу коллектива и команды;	организует работу коллектива и команды;	
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	понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы; участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые); пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе	консультирует потребителей, оказывает помощь в выборе	

Рабочая программа дисциплины
«ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	2
1. Общая характеристика.....	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	7
2.2. Содержание дисциплины.....	8
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	13
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	14
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 08 Безопасность жизнедеятельности»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП. 08 Безопасность жизнедеятельности»: приобретение знаний по идентификации опасностей в различных условиях жизни и деятельности человека; выработка практических навыков в принятии решений по защите населения и материальных ценностей от воздействия негативных факторов среды обитания и ликвидации их последствий; применение профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; овладение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказания первой помощи пострадавшим.

Дисциплина «ОП. 08 Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте	-
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	структурировать получаемую информацию	приемы структурирования информации	-
ОК 03 Планировать и реализовывать	определять и выстраивать траектории	возможные траектории профессионального развития и самообразования	-

<p>собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>профессионального развития и самообразования</p>		
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности</p>	-
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>особенности социального и культурного контекста</p>	-
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том</p>	<p>понимать и описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	-

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	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной профессии; средства профилактики перенапряжения	-
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)	-

на государственном и иностранных языках			
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного

<p>холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>			<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>
<p>ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	18	0
Практические занятия	40	26
Консультации	2	0
<i>Курсовая работа (проект)</i>	Не предусмотрено	
Самостоятельная работа	6	0
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	0
Всего	68	26

2.2. Содержание дисциплины ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
РАЗДЕЛ 1.	БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И В БЫТУ	6	
Тема 1.1. Потенциальные опасности и их последствия в профессиональной деятельности и в быту	Содержание учебного материала Основные виды потенциальных опасностей. Последствия потенциальных опасностей в профессиональной деятельности и в быту. Принципы снижения вероятности реализации потенциальных опасностей в производственной среде и быту. Защита от опасностей производственной и бытовой среды. Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения.	1	ОК 1-9, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Основные виды потенциальных опасностей. Последствия потенциальных опасностей в профессиональной деятельности и в быту. Принципы снижения вероятности реализации потенциальных опасностей в производственной среде и быту. Защита от опасностей производственной и бытовой среды. Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения.	1	
	В том числе, практических занятий: Практическое занятие №1 Профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту.	1/1	
	В том числе, практических занятий: Практическое занятие №1 Профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту.	1/1	
	Тема 1.2. Пожарная безопасность	Содержание учебного материала В том числе, практических занятий: Практическое занятие №2 Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах. Первичные средства пожаротушения, правила их применения. Права и обязанности граждан в области пожарной безопасности. Применение первичных средств пожаротушения. В том числе, практических занятий: Практическое занятие №2 Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах. Первичные средства пожаротушения, правила их применения. Права и обязанности граждан в области пожарной безопасности. Применение первичных средств пожаротушения.	
РАЗДЕЛ 2.	БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ЧРЕЗВЫЧАЙНЫХ СИТУАЦИЯХ	8	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала		ОК 1-9, ПК 1.1,

Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени	Основные понятия и классификация чрезвычайных ситуаций. Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера, правила безопасного поведения. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера, правила безопасного поведения. Чрезвычайные ситуации военного времени; виды оружия массового поражения и способы защиты населения от оружия массового поражения.	1	ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Содержание учебного материала Основные понятия и классификация чрезвычайных ситуаций. Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера, правила безопасного поведения. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера, правила безопасного поведения. Чрезвычайные ситуации военного времени; виды оружия массового поражения и способы защиты населения от оружия массового поражения.	1	
	В том числе, практических занятий: Практическое занятие №3 Изучение и отработка моделей поведения в условиях чрезвычайных ситуаций различного характера.	1/1	
	Практическое занятие №3 Изучение и отработка моделей поведения в условиях чрезвычайных ситуаций различного характера.	1/1	
Тема 2.2. Способы защиты населения от чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала Принципы и способы защиты населения в чрезвычайных ситуациях. Средства индивидуальной защиты. Средства коллективной защиты. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики в чрезвычайных ситуациях. Прогнозирование развития событий и оценка последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях. Противодействие терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России. Гражданская оборона: задачи и основные мероприятия.	1	ОК 1-9, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Принципы и способы защиты населения в чрезвычайных ситуациях. Средства индивидуальной защиты. Средства коллективной защиты. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики в чрезвычайных ситуациях. Прогнозирование развития событий и оценка последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях. Противодействие терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России. Гражданская оборона: задачи и основные мероприятия.	1	
	В том числе, практических занятий: Практическое занятие №4 Организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций. Использование средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения.	1	
	В том числе, практических занятий: Практическое занятие №4 Организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций. Использование средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения.	1	
	В том числе, самостоятельной работы: 1. Изучение основных задач Единой государственной системы предупреждения и ликвидации ЧС, уровней и режимов ее функционирования. 2. Изучение основных положений Федерального закона «О защите населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера». 3. Изучение постановления Правительства РФ «О мерах противодействия терроризму».	3	
	РАЗДЕЛ 3.	ОСНОВЫ ВОЕННОЙ СЛУЖБЫ	

Тема 3.1. Основы обороны государства	Содержание учебного материала		ОК 1-9, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Основы обороны государства.	1	
	Основы обороны государства.	1	
	Национальные интересы и национальная безопасность Российской Федерации. Военная безопасность и принципы ее обеспечения. Правовое регулирование в области обороны государства.	1	
	Национальные интересы и национальная безопасность Российской Федерации. Военная безопасность и принципы ее обеспечения. Правовое регулирование в области обороны государства.	1	
	Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО.	1	
	Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО.	1	
	В том числе, самостоятельной работы: 1. Дни воинской славы (знаменательные даты). 2. Актуальность символов воинской чести в настоящее время. 3. Роль памятников и монументов, воздвигнутых в честь защитников Отечества.	3	
Тема 3.2. Основы военной службы	Содержание учебного материала		ОК 1-9, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Основные понятия о воинской обязанности. Воинский учет, обязательная и добровольная подготовка к военной службе. Организация медицинского освидетельствования. Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке. Боевые традиции Вооруженных сил РФ. Качества личности военнослужащего как защитника Отечества.	1	
	Основные понятия о воинской обязанности. Воинский учет, обязательная и добровольная подготовка к военной службе. Организация медицинского освидетельствования. Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке. Боевые традиции Вооруженных сил РФ. Качества личности военнослужащего как защитника Отечества.	1	
	Физическая подготовка и здоровый образ жизни – залог успешной военной службы.	1	
	Физическая подготовка и здоровый образ жизни – залог успешной военной службы.	1	
	Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Понятие о травме и травматизме и их последствиях.	1	
	Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Понятие о травме и травматизме и их последствиях.	1	
	В том числе, практических занятий:	1	

Практическое занятие №5 Общевоинские уставы Вооруженных сил Российской Федерации. Военная присяга.		
Практическое занятие №5 Общевоинские уставы Вооруженных сил Российской Федерации. Военная присяга.	1	
Практическое занятие №6 Автомат Калашникова: назначение, боевые свойства, порядок разборки и сборки.	1	
Практическое занятие №6 Автомат Калашникова: назначение, боевые свойства, порядок разборки и сборки.	1	
Практическое занятие №7 Патриотическое воспитание. Воинская дисциплина и ответственность.	1	
Практическое занятие №7 Патриотическое воспитание. Воинская дисциплина и ответственность.	1	
Практическое занятие №8 Патриотическое воспитание. Ритуалы Вооруженных сил РФ. Символы воинской чести.	1	
Практическое занятие №8 Патриотическое воспитание. Ритуалы Вооруженных сил РФ. Символы воинской чести.	1	
Практическое занятие №9 Перечень военно-учетных специальностей и определение среди них родственных получаемой специальности. Область применения профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с получаемой специальностью.	1	
Практическое занятие №9 Перечень военно-учетных специальностей и определение среди них родственных получаемой специальности. Область применения профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с получаемой профессией.	1	
Практическое занятие №10 Способы бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы. Юный переговорщик.	1	
Практическое занятие №10 Способы бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы. Юный переговорщик.	1	
Практическое занятие №11 Оказание первой медицинской помощи при различных травмах: неотложные состояния (при попадании инородного тела в дыхательные пути).	1/1	
Практическое занятие №11 Оказание первой медицинской помощи при различных травмах: неотложные состояния (при попадании инородного тела в дыхательные пути).	1/1	
Практическое занятие №12 Оказание первой медицинской помощи при различных травмах: неотложные состояния (инсульт, инфаркт).	1/1	
Практическое занятие №12 Оказание первой медицинской помощи при различных травмах: неотложные состояния (инсульт, инфаркт).	1/1	
Практическое занятие №13 Оказание первой медицинской помощи при различных травмах: неотложные состояния (эпилепсия, укусы змей и насекомых).	1/1	
Практическое занятие №13 Оказание первой медицинской помощи при различных травмах: неотложные состояния (эпилепсия, укусы змей и насекомых).	1/1	
Практическое занятие №14 Оказание первой медицинской помощи при различных травмах: тепловой и солнечный удары.	1/1	
Практическое занятие №14 Оказание первой медицинской помощи при различных травмах: тепловой и солнечный удары.	1/1	
Практическое занятие №15 Оказание первой медицинской помощи при различных травмах: кровотечения.	1/1	
Практическое занятие №15 Оказание первой медицинской помощи при различных травмах: кровотечения.	1/1	
Практическое занятие №16 Оказание первой медицинской помощи при различных травмах:	1/1	

	переломы.		
	Практическое занятие №16 Оказание первой медицинской помощи при различных травмах: переломы.	1/1	
	Практическое занятие №17 Оказание первой медицинской помощи при различных травмах: электротравмы.	1/1	
	Практическое занятие №17 Оказание первой медицинской помощи при различных травмах: электротравмы.	1/1	
	Практическое занятие №18 Оказание первой медицинской помощи при различных травмах: обморожения, ожоги, утопление.	1/1	
	Практическое занятие №18 Оказание первой медицинской помощи при различных травмах: обморожения, ожоги, утопление.	1/1	
	Практическое занятие №19 Оказание первой медицинской помощи при различных травмах: отравления.	1/1	
	Практическое занятие №19 Оказание первой медицинской помощи при различных травмах: отравления.	1/1	
	Практическое занятие №20 Оказание первой медицинской помощи при различных травмах: навыки проведения искусственного дыхания и непрямого массажа сердца.	1/1	
	Практическое занятие №20 Оказание первой медицинской помощи при различных травмах: навыки проведения искусственного дыхания и непрямого массажа сердца.	1/1	
	Консультация №1	1	
	Консультация №1	1	ОК 1-10, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		1	ОК 1-10, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		1	ОК 1-10, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
Всего		68/26	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 313 с.
2. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: Практикум: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования /Н.В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Е. Л. Побежимова. —Москва: Академия, 2020.— 144 с.
3. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений сред. проф. образования /Н.В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Е. Л. Побежимова. —Москва: Академия, 2020.— 288 с.
4. Кошелев, А.А. Медицина катастроф. Теория и практика : учебное пособие / А.А. Кошелев. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-4891-3.
5. Микрюков, В.Ю., Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2022. — 333 с.
6. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона : учебное пособие для СПО / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6463-0.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Кошелев, А. А. Медицина катастроф. Теория и практика : учебное пособие для СПО / А. А. Кошелев. — 8-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-7046-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154384> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489671> (дата обращения: 29.01.2022).

3. 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 978-5-4488-0820-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/93574>

4. Микрюков, В.Ю., Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2022. — 333 с. — ISBN 978-5-406-08633-9. — URL:<https://book.ru/book/940372> (дата обращения: 29.01.2022). — Текст : электронный.

5. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона : учебное пособие для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6463-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148019> (дата обращения: 12.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Кривошеин, Д. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Д. А. Кривошеин, В. П. Дмитренко, Н. В. Горькова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-3376-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148144> (дата обращения: 12.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Нормативно-правовые акты:

1. Конституция РФ;
2. СТРАТЕГИЯ национальной безопасности Российской Федерации до 2020 года;
3. Военная доктрина РФ;
4. Доктрина информационной безопасности РФ;
5. Уголовный кодекс РФ;
6. Конвенция о правах ребенка;
7. Федеральный конституционный закон "О чрезвычайном положении";
8. Закон РФ "О государственной тайне";
9. Закон РФ "О защите прав потребителей";
10. ФЗ "О безопасности";
11. ФЗ "О гражданской обороне";
12. ФЗ "О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера";
13. ФЗ "Об образовании";
14. ФЗ "Об обороне";
15. ФЗ "О статусе военнослужащих";
16. ФЗ "О воинской обязанности и военной службе";
17. ФЗ "О безопасности дорожного движения";
18. ФЗ "О пожарной безопасности";
19. ФЗ "О радиационной безопасности населения";
20. ФЗ "О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения";
21. ФЗ "О полиции";
22. ФЗ "О безопасности гидротехнических сооружений";
23. ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
24. ФЗ "О наркотических средствах и психотропных веществах";
25. ФЗ "О промышленной безопасности опасных производственных объектов";
26. ФЗ "О противодействии терроризму";
27. ФЗ "О противодействии экстремистской деятельности";
28. ФЗ "О свободе совести и о религиозных объединениях";
29. ФЗ "Об аварийно - спасательных службах и статусе спасателей";
30. ФЗ "Об информации, информатизации и защите информации";
31. ФЗ "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака";
32. ФЗ "Об оружии";
33. ФЗ "Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации".

2. Дополнительные издания:

1. Балаян, С. Е. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: методические указания к выполнению лабораторных работ / С. Е. Балаян. – Набережные Челны: Набережночелнинский государственный педагогический университет, 2014. – 80 с. – Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/49923.html> (дата обращения: 01.07.2021).
2. Суворова, Г.М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г.М. Суворова, В.Д. Горичева. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Юрайт, 2021. – 212 с. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471671> (дата обращения: 02.07.2021).

3. Интернет-ресурсы:

<http://www.mchs.gov.ru> Чрезвычайные ситуации природного характера. Модели поведения при возникновении ЧС природного характера. Чрезвычайные ситуации техногенного характера. Модели поведения при возникновении ЧС техногенного характера. Чрезвычайные ситуации социального характера. Модели поведения при возникновении ЧС социального характера.

<http://www.obzh.info/> Защита Отечества – долг и обязанность граждан России. Основы законодательства Российской Федерации об обороне государства и воинской обязанности граждан. Государственная и военная символика Российской Федерации, традиции и ритуалы Вооружённых Сил Российской Федерации.

<http://ru.wikipedia.org/wiki/ОБЖ> Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта и захвате в качестве заложника. Меры безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - приемы структурирования информации - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - особенности социального и культурного контекста; - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и 	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знания об основных источниках информации и ресурсах для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - демонстрирует знания о приемах структурирования информации - демонстрирует знания о возможных траекториях профессионального развития и самообразования; - демонстрирует знания о психологических основах деятельности коллектива, психологических особенностях личности; - демонстрирует знания об особенностях социального и культурного контекста; - демонстрирует знания о сущности гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; о значимости профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; о стандартах антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - демонстрирует знания о правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - демонстрирует знания о роли физической культуры в 	<p>Выполнение практических работ</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p> <p>Решение ситуационных задач</p> <p>Аналитический разбор соответствующих материалов СМИ</p> <p>Решение проблемных задач</p> <p>Творческая работа обучающихся</p>

<p>социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии 43.01.09 Повар, кондитер; средства профилактики перенапряжения;</p> <p>- современные средства и устройства информатизации;</p> <p>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p>	<p>общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; об основах здорового образа жизни; об условиях профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии 43.01.09 Повар, кондитер; о средствах профилактики перенапряжения;</p> <p>- демонстрирует знания о современных средствах и устройствах информатизации;</p> <p>- демонстрирует знания о правилах построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>- демонстрирует знания о требованиях охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p>	
<p>Умеет:</p> <p>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>- структурировать получаемую информацию;</p> <p>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</p>	<p>- демонстрирует умения выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>- демонстрирует умения структурировать получаемую информацию;</p> <p>- демонстрирует умения определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>- демонстрирует умения взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</p>	

<p>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</p> <p>- понимать и описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>- соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>- 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер;</p> <p>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p>	<p>- демонстрирует умения грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</p> <p>- демонстрирует умения понимать и описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>- демонстрирует умения соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>- демонстрирует умения использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для профессии 43.01.09 Повар, кондитер;</p> <p>- демонстрирует умения применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>- демонстрирует умения кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>- демонстрирует умения соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p>	
--	---	--

--	--	--

Приложение 2.25
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины
«ОП 09 Физическая культура»

Орск, 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	3
1. Общая характеристика	4
<u>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</u>	4
<u>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</u>	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	4
<u>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</u>	4
<u>2.2. Содержание дисциплины</u>	5
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	7
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u>	7
<u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u>	7
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	7

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП 09 Физическая культура»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП 09 Физическая культура»: формировать у обучающихся развитие двигательных навыков, совершенствовать все виды физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формировать культуру здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста, на основе национально - культурных ценностей и традиций, формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у будущего квалифицированного специалиста.

Дисциплина «ОП09 Физическая культура» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации;	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования

интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты	понимать и описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

антикоррупционного поведения		
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения
ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	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

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	64	26
Практическое занятие	52	26
<i>Курсовая работа (проект)</i>	Не предусмотрено	
Самостоятельная работа	10	
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	0
Всего	64	26

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 09 Физическая культура.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
РАЗДЕЛ 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности			
	Содержание учебного материала	2	
Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры.	<p>Здоровый образ жизни Современное состояние физической культуры и спорта</p> <p>Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры.</p> <p>Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха.</p> <p>Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования.</p> <p>Социально-биологические основы физической культуры. Характеристика изменений, происходящих в организме человека под воздействием выполнения физических упражнений, в процессе регулярных занятий. Эффекты физических упражнений.</p> <p>Нагрузка и отдых в процессе выполнения упражнений. Характеристика некоторых состояний организма: разминка, вращивание, утомление, восстановление. Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека, умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека.</p> <p>Основы здорового образа и стиля жизни.</p> <p>Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха.</p> <p>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 стиля жизни. Двигательная активность человека, её влияние на основные органы и системы организма.</p>	2	ОК01,02,03,04, 05,06,08,09

	<p>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.</p> <p>Пропорции тела, коррекция массы тела средствами физического воспитания.</p> <p>Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>основы здорового образа жизни;</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;</p> <p>средства профилактики перенапряжения</p>		
Тема 1.2. Здоровый образ жизни	Содержание учебного материала	10/10	ОК01,02,03,04, 05,06,08,09
	В том числе практических занятий	10	
	Выполнение комплексов дыхательных упражнений. Выполнение комплексов утренней гимнастики	2/2	
	Выполнение комплексов упражнений для глаз Выполнение комплексов упражнений по профилактике плоскостопия	2/2	
	Выполнение комплексов упражнений по формированию осанки Выполнение комплексов упражнений для снижения массы тела	2/2	
	Выполнение комплексов упражнений при сутулости, нарушением осанки в грудном и поясничном отделах, упражнений для укрепления мышечного корсета, для укрепления мышц брюшного пресса	2/2	
	Проведение студентами самостоятельно подготовленных комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма	2/2	
Самостоятельная работа обучающихся			
Самостоятельное выполнение комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма	4		
РАЗДЕЛ 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности			
Тема 2.1. Общая физическая	Содержание учебного материала	8/4	
	В том числе практических занятий	8	

подготовка	Двигательные действия. Построения, перестроения, различные виды ходьбы, комплексы общеразвивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами.	2	ОК01,02,03,04, 05,06,08,09
	Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе в парах, с предметами	2	
	Подвижные игры различной интенсивности	2/2	
	Подвижные игры	2/2	
Лёгкая атлетика			
Тема 2.2. Специальная физическая подготовка. Тема 2.3. Бег на короткие дистанции. Тема 2.4. Эстафетный бег Тема 2.5. Специальные беговые упражнения. Метание снаряда Тема 2.6. Прыжки в длину, высоту с места и разбега	Содержание учебного материала	10	ОК01,02,03,04, 05,06,08,09
	В том числе практических занятий	10	
	Совершенствование техники спортивной ходьбы. Совершенствование техники постановки стопы при беге на различные дистанции самостоятельная работа: Оздоровительная ходьба и бег.	2	
	Совершенствование техники бега на спринтерских дистанциях (60, 100 м) с учётом времени. Совершенствование техники «выбегания» из различных стартовых положений и стартового разгона. Совершенствование техники пробегания спринтерской дистанции (стартовый разгон, удержание скорости, финиширование).	2	
	Совершенствование техники эстафетного бега в условиях приближенным к соревновательным (приём -передача эстафетной палочки; вбегание и выбегание из «коридора»). Отработка эстафетного взаимодействия (в парах, тройках, четвёрках), эстафетный бег 4 100 м, 4 400 м. самостоятельная работа:	2	
	Правила судейства в массовых видах спорта	2	
	Совершенствование техники выполнения специальных беговых и прыжковых упражнений; упражнений для метания. Метания снаряда (на результат). Метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); толкание ядра.	2	
	Совершенствование техники прыжка в длину с места и разбега (на результат); прыжка в высоту с разбега. прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги»; прыжка в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной. самостоятельная работа: Оздоровительные мероприятия ;банные процедуры.:	2	

Комплексы упражнений для оздоровительных форм занятий физической культурой			
Гимнастика			
Тема 3.1 Основная гимнастика Тема 3.2 Акробатика Тема 3.3 Акробатика Тема 3.4 Аэробика Тема 3.5 Атлетическая гимнастика Тема 3.6 Самбо зачет	Содержание учебного материала	14/6	ОК01,02,03,04, 05,06,08,09
	В том числе практических занятий	14	
	Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте. Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом; в парах, в группах, на снарядах и тренажерах.	2	
	Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, упражнений в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки		
	Освоение акробатических элементов: кувырок вперед, кувырок назад, длинный кувырок, кувырок через плечо, стойка на лопатках, мост, стойка на руках, стойка на голове и руках, переворот боком «колесо», равновесие «ласточка». Совершенствование акробатических элементов	2/2	
Освоение и совершенствование акробатической комбинации (последовательность выполнения элементов в акробатической комбинации может изменяться): Девушки И.П. - О.С.: Равновесие на левой (правой) - Шагом правой кувырок вперед ноги скрестно и поворот кругом - Кувырок назад - Перекатом назад стойка на лопатках - Кувырок назад через плечо в упор, стоя на левом (правом) колене, правую (левую) назад. Встать - Переворот боком «колесо». Приставляя правую (левую) прыжок прогнувшись, И.П. Юноши И.П. – О.С.: Стойка на руках махом одной и толчком другой (О) - Кувырок вперед - Кувырок вперед в упор присев - Силой, стойка на голове с опорой руками (Д)-Силой опускание в упор лёжа. Толчком ног упор присев. Встать - Мах левой (правой) и переворот боком «колесо» приставляя правую (левую) полуприсед и прыжок прогнувшись, И.П.	2/2		
Освоение базовых, основных и модифицированных шагов аэробики, прыжков,	2/2		

	передвижений, танцевальных движений в оздоровительной аэробике. Выполнение упражнений аэробного характера для совершенствования функциональных систем организма (дыхательной, сердечно-сосудистой). Комплексы для развития физических способностей средствами аэробики, в т.ч. с использованием новых видов оборудования и направлений аэробики (классическая, степ-аэробика, футбол-аэробика и т. п.).		
	Выполнение упражнений и комплексов упражнений атлетической гимнастики для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота, мышц ног с использованием собственного веса. Выполнение упражнений со свободными весами Выполнение упражнений и комплексов упражнений с использованием новых видов фитнес оборудования. Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых тренажерах и кардио тренажерах.	2	
	Техника безопасности при занятиях самбо. Специально-подготовительные упражнения для техники самозащиты. Освоение/совершенствование навыков самостраховки, безопасного падения, освобождения от захватов, уход с линии атаки. Силовые упражнения и единоборства в парах. Игровые ситуации и подвижные игры	2	
	Сдача контрольных нормативов	2	
Спортивные игры			
Тема 3.7 Футбол Футбол. Правила игры и методика судейства. Футбол. Учебная игра Тема 3.8 Баскетбол Баскетбол	Содержание учебного материала	20	
	В том числе практических занятий	20	
	Техника безопасности на занятиях футболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: удар по мячу носком, серединой подъема, внутренней, внешней частью подъема; остановки мяча внутренней стороной стопы; остановки мяча внутренней стороной стопы в прыжке, остановки мяча подошвой.	2/2	
	Правила игры и методика судейства. Техника нападения. Действия игрока без мяча: освобождение от опеки противника Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	2/2	
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности (учебная игра)	2	
	Техника безопасности на занятиях баскетболом. Освоение и	2	

	совершенствование техники выполнения приёмов игры: перемещения, остановки, стойки игрока, повороты		ОК01,02,03,04, 05,06,08,09
	.Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков.	2	
	ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола; ведение мяча на месте, в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу	2	
	броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча; бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча	2/2	
	Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	2	
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности	2	
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности	2	
РАЗДЕЛ 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)			
Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов Дифференцированный зачет	Содержание учебного материала	4	ОК01,02,03,04, 05,06,08,09
	В том числе практических занятий	4	
	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	2	
	Средства, методы и методика формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков Сдача контрольных нормативов	2	
Всего		64/26	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный зал, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П:
Щит баскетбольный игровой (комплект); щит баскетбольный тренировочный, щит баскетбольный навесной, ворота, трансформируемые для гандбола и мини-футбола(комплект), кольца баскетбольные, ворота складные для футбола и подвижных игр (комплект), табло игровое (электронное), мяч баскетбольный №7 массовый, мяч баскетбольный №7 для соревнований, мяч баскетбольный №5 массовый, мяч футбольный №4 массовый, мяч футбольный №5 массовый, мяч футбольный №5 для соревнований, насос для накачивания мячей с иглой, жилетки игровые, сетка для хранения мячей, конус игровой.

Стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, комплект матов гимнастических №2, перекладина гимнастическая пристенная, коврик гимнастический, палка гимнастическая №3, обруч гимнастический №2, скакалка гимнастическая.

Перекладина навесная универсальная, брусья навесные, снаряд «доска наклонная», горка атлетическая, комплект гантелей обрешиненных 90 кг, эспандер универсальный, лестница координационная (12 ступеней), комплект медболов №3.

Гимнастические маты

Стеллаж для хранения лыж

скамейка для степ-теста – пьедестал, сантиметр мерный, комплект для соревнований №1, аппаратура для музыкального сопровождения, персональный компьютер (ведение мониторингов и иных документов)

Аптечка медицинская, сетка заградительная

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Перечень учебных изданий дополнительной литературы

Основная литература:

1. Физическая культура: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.]; под редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13554-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475342>
2. Физическая культура : учебник для студ. Учреждений сред. Ф505 проф. образования / [Н. В. Решетников, Ю. Л. Кислицин, Р. Л. Палтиевич, Г. И. Погадаев]. — 15-е изд., стер. — М.

Дополнительная литература:

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471143>

2. Муллер, А. Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богаченко. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469681>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном, социальном развитии человека;</p> <p>Основы здорового образа жизни;</p> <p>Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> <p>Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирования
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии</p>	<p>Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям.</p> <p>Для этого организуется тестирование в контрольных точках:</p> <ul style="list-style-type: none"> на входе – начало учебного года, семестра; на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы. <p>Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/ профессий</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на практических занятиях; - при ведении календаря самонаблюдения; - при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха; - при тестировании в контрольных точках. <p>Лёгкая атлетика.</p> <p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); - самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с реше-

		<p>нием задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики.</p> <p>Спортивные игры.</p> <p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - техники базовых элементов, -техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование), -техничко-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм, -выполнения студентом функций судьи, -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр. <p>Общая физическая подготовка</p> <p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия ППФП с элементами гимнастики; -техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия
--	--	---

Оценка уровня физической подготовленности юношей основного и подготовительного учебного отделения

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3

1. Бег 3 000 м (мин, с)	12,30	14,00	б/вр
2. Бег на лыжах 5 км (мин, с)	25,50	27,20	б/вр
3. Плавание 50 м (мин, с)	45,00	52,00	б/вр
4. Приседание на одной ноге с опорой о стену (количество раз на каждой ноге)	10	8	5
5. Прыжок в длину с места (см)	230	210	190
6. Бросок набивного мяча 2 кг из-за головы (м)	9,5	7,5	6, 5
7. Силовой тест — подтягивание на высокой перекладине (количество раз)	13	11	8
8. Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях (количество раз)	12	9	7
9. Координационный тест — челночный бег 3×10 м (с)	7,3	8,0	8, 3
10. Поднимание ног в висе до касания перекладины (количество раз)	7	5	3
11. Гимнастический комплекс упражнений: – утренней гимнастики; – производственной гимнастики; – релаксационной гимнастики (из 10 баллов)	До 9	До 8	До 7,5

Оценка уровня физической подготовленности девушек основного и подготовительного учебного отделения

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
1. Бег 2 000 м (мин, с)	11,00	13,00	б/вр
2. Бег на лыжах 3 км (мин, с)	19,00	21,00	б/вр
3. Плавание 50 м (мин, с)	1,00	1,20	б/вр
4. Прыжки в длину с места (см)	190	175	160
5. Приседание на одной ноге, опора о стену (количество раз на каждой ноге)	8	6	4
6. Силовой тест — подтягивание на низкой перекладине (количество раз)	20	10	5

Приложение 2.25
к ОПОП-II по профессии
43.02.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины
«ОП 10 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	2
1. Общая характеристика.....	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	6
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	6
2.2. Содержание дисциплины.....	8
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	11
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	11
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	11
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП 10 Основы предпринимательской деятельности»

(наименование дисциплины)

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Цель дисциплины «ОП 10 Основы предпринимательской деятельности»: подготовить обучающихся к самостоятельной профессиональной и трудовой деятельности, в том числе предпринимательской, сформировать у них представления о целесообразности соблюдения российского законодательства.

Дисциплина «ОП 10 Основы предпринимательской деятельности» является вариативной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

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 рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска;	приемы структурирования информации;	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04 Эффективно	организовывать	основы проектной	

взаимодействовать и работать в коллективе и команде	работу коллектива и команды;	деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста;	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	понимать и описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата; принцип бережливого производства; 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;	
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и	пользоваться средствами профилактики перенапряжения	средства профилактики перенапряжения	

укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	характерными для данной профессии		
ОК09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	-

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	1 Составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными	Тема 1. Содержание и типология предпринимательской деятельности Тема 2. История российского	4 4	Дисциплина введена с целью формирования умений реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять

методами работы в профессиональной и смежных сферах	предпринимательства	4	задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
	Тема 3. Концепция и родовые признаки бизнеса		
	Тема 4. Виды предпринимательской деятельности		
	Тема 5. Правовое обеспечение предпринимательской деятельности		
	Тема 6. Финансовое обеспечение предпринимательской деятельности		
	Тема 7. Взаимоотношения предпринимателей с финансовой системой и кредитными организациям		
Тема 8. Риски предпринимательской деятельности и система налогообложения предпринимательской деятельности	4		
Бизнес-планирование предпринимательской деятельности.			

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	16	-
Практические занятия	12	12
Курсовой проект	Не предусмотрено	
Самостоятельная работа	Не предусмотрено	
Консультация	2	
Промежуточная аттестация в <i>форме (диф.зачет)</i>	2	0
Всего	32	12

2.2 Содержание дисциплины

№ п/п	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
1	Тема 1. Содержание и типология предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03 ПК 1.1
		1. Понятие и содержание предпринимательства. Деловые интересы в предпринимательстве. Субъекты бизнеса. 2. Предприятие в системе бизнеса. Конкуренция в бизнесе	1 1	
2	Тема 2. История российского предпринимательства	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05 ПК 1.1
		3. Предпринимательство на Руси до XV века. Российское предпринимательство периода XV – XIX веков. Бизнес в России дореволюционного периода.	1	
		4. Бизнес в период руководства коммунистической партии. Предпринимательство постсоветского периода. Семинар 1.	1	
3	Тема 3. Концепция и родовые признаки бизнеса	Содержание учебного материала	3	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05 ПК 1.1
		5. Концепции бизнеса: позитивная концепция бизнеса, критическая концепция бизнеса, прагматическая концепция бизнеса. Родовые признаки бизнеса.	1	
		В том числе: практических занятий	2	
		Практическое занятие 1. Формирование концепции бизнеса. Практическое занятие 1. Формирование концепции бизнеса.	1/1 1/1	
4	Тема 4. Виды предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала.	2	ОК 05, ОК 09 ПК 1.1
		6. Виды предпринимательской деятельности: производственная, коммерческая, финансовая. 7. Характеристика производственной деятельности. Характеристика и сущность коммерческой деятельности. Сущность и задачи финансовой деятельности.	1 1	
5	Тема 5. Правовое	Содержание учебного материала	4	ОК 04, ОК 05, ОК

	обеспечение предпринимательской деятельности	8. Организационно-правовые формы бизнеса: общества, товарищества, кооперативы, хозяйственное партнерство. 9. Процедура государственной регистрации предпринимательской деятельности. Предпринимательский договор, понятие, виды, этапы составления.	1 1	09, ОК 10 ПК 1.1
		В том числе: практических занятий	2	
		Практическое занятие 2. Составление сравнительной таблицы «Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности в России»	1/1	
		Практическое занятие 2. Составление сравнительной таблицы «Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности в России»	1/1	
6	Тема 6. Финансовое обеспечение предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	4	ОК 10, ОК 11, ПК 1.1
		10. Финансовая деятельность в организации. Инвестиционная деятельность в организации.	1	ПК 1.1
		11. Формирование имущества и источники финансирования предпринимательской деятельности. Основные показатели эффективности предпринимательской деятельности.	1	
		В том числе: практических занятий	2	
		Практическое занятие 3. Решение задач на определение эффективности предпринимательской деятельности	1/1	
		Практическое занятие 3. Решение задач на определение эффективности предпринимательской деятельности	1/1	
7	Тема 7. Взаимоотношения предпринимателей с финансовой системой и кредитными организациями	Содержание учебного материала	3	ОК 10, ОК 11, ПК 1.1
		12. Финансовая система и финансовый рынок. Структура кредитной системы, сущность, виды и формы кредита. Взаимоотношения предпринимателей с финансовой системой.	1	
		В том числе: практических занятий	2	
		Практическое занятие 4. Составление схемы «Структура кредитной системы, сущность, виды и формы кредита»	1/1	
		Практическое занятие 4. Составление схемы «Структура кредитной системы, сущность, виды и формы кредита»	1/1	
8	Тема 8. Риски предпринимательской деятельности и система налогообложения предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	6	
		13. Понятие и сущность рисков в предпринимательстве. Понятие и виды налогов. Система налогообложения предпринимательской деятельности. Взаимоотношения предпринимателей с налоговой системой.	1	ОК 10, ОК 11, ПК 1.1
		14. Методические основы разработки бизнес – плана. Состав бизнес-плана. Структура бизнес-плана: титульный лист, оглавление, резюме бизнес-плана, история бизнеса организации (описание отрасли), план маркетинга, производственный план, организационный план,	1	ПК 1.1

	Бизнес-планирование предпринимательской деятельности.	финансовый план.		
		В том числе: практических занятий	4	
		Практическое занятие 5. Анализ и определение рисков в предпринимательской деятельности. Практическое занятие 5. Анализ и определение рисков в предпринимательской деятельности.	1/1 1/1	ОК 10, ОК 11, ПК 1.1 ПК 1.1
		Практическое занятие 6. Решение задач по расчету налогов Практическое занятие 6. Решение задач по расчету налогов	1/1 1/1	ОК 10, ОК 11, ПК 1.1 ПК 1.1
9	Консультация		2	
10	Дифференцированный зачет		2	
11	Всего часов:		32/16	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10 Основы предпринимательской деятельности

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные источники:

1. Чеберко, Е. Ф. Предпринимательская деятельность: учебник и практикум для СПО — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 219 с.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Беспалов М. В. Особенности развития предпринимательской деятельности в условиях современной России: Учебное пособие — НИЦ ИНФРА-М, 2017. — 230 с.
2. Герасимова О. О. Основы предпринимательской деятельности: учебное пособие — РИПО 2015. — 270 с.
3. Горфинкель, В. Я. Инновационное предпринимательство: учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры / В. Я. Горфинкель, Т. Г. Попадюк; под ред. В. Я. Горфинкеля, Т. Г. Попадюк. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 523 с.
4. Деньги, кредит, банки. Денежный и кредитный рынки : учебник и практикум для СПО / под общ. ред. М. А. Абрамовой, Л. С. Александровой. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 436 с.
5. Иванова, Р. М. История российского предпринимательства: учебное пособие для академического бакалавриата. — 2-е изд. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 303 с.
6. Касьяненко, Т. Г. Анализ и оценка рисков в бизнесе: учебник и практикум для академического бакалавриата / Т. Г. Касьяненко, Г. А. Маховикова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 381 с.
7. Кузьмина, Е. Е. Предпринимательская деятельность: учебное пособие для СПО — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 417 с.
8. Морозов, Г. Б. Предпринимательская деятельность: учебное пособие для СПО — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 420 с.
9. Пансков, В. Г. Налоги и налогообложение: учебник и практикум для СПО — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 436 с.
10. Чернопятков А. М. Государственное регулирование предпринимательской деятельности: учебно-методическое пособие — Директ-Медиа, 2018. — 164 с.
11. Конституция РФ от 12.12.1993 (в ред. от 21.07.2014)
12. Гражданский кодекс РФ в 4 частях от 30.11.1994 (в ред. от 29.12.2017)
13. Налоговый кодекс РФ в 2 частях от 31.07.1998 (в ред. от 29.12.2017)

3.2.3 INTERNET-РЕСУРСЫ.

1. Электронный ресурс Банка России.- Режим доступа <http://www.cbr.ru>
2. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа <http://www.consultant.ru>
3. Справочно-правовая система «ГАРАНТ».- Режим доступа <http://www.aero.garant.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты; 	<p>Демонстрирует основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты;</p> <p>Демонстрация полноты ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Оценка результатов выполнения практических работ.</p> <p>Оценка выполнения самостоятельных работ.</p> <p>Тест.</p> <p>Устный опрос.</p> <p>Письменный опрос.</p>
<p><i>Умеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники 	<p>Демонстрация умений анализировать деятельность организации на основе показателей работы предприятия</p>	<p><i>Оценка результатов выполнения практической работы</i></p> <p><i>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</i></p> <p>Оценка результатов выполнения практических работ.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>Оценка результатов проведенного дифференцированного зачета</p>

финансирования;		
-----------------	--	--

**Рабочая программа дисциплины
«ОП 12 Информационное обеспечение бизнес процессов»**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	2
1. Общая характеристика.....	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	Ошибка! Закладка не определена.
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	10
2.2. Содержание дисциплины.....	11
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	13
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	13
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП 12 Информационное обеспечение бизнес процессов»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП 12 Информационное обеспечение бизнес процессов»: подготовить обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности, в том числе предпринимательской, сформировать у них представления о целесообразности соблюдения российского законодательства;

Дисциплина «ОП 12 Информационное обеспечение бизнес процессов» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи;	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; структуру плана для решения задач;	-
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Руководителем;	Определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска	приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	-
ОК 03. Планировать и реализовывать	определять актуальность нормативно-правовой	Основы проектной деятельности	

<p>собственное профессиональное и личностное развитие определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p>	<p>документации в профессиональной деятельности;</p>		
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p>	
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>	
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>понимать и описывать значимость своей профессии;</p>	<p>профессиональной деятельности по значимости</p>	
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей</p>	<p>соблюдать нормы экологической безопасности;</p>	<p>пути обеспечения ресурсосбережения</p>	

среды, ресурсосбережени ю, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях			
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации: порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	определять источники финансирования	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности	
ПК 6.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления блюд для детей различного возраста в соответствии инструкции и регламента	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в	Основы и значение питания детей грудного, раннего, дошкольного и школьного возраста; характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов, признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения; сроки хранения и реализации сырых продуктов, полуфабрикатов и приготовленных блюд;	Подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других

	соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты		расходных материалов
<p>ПК 6.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, порционирование и раздачу блюд для детей различного возраста</p>	<p>Уметь: Приготавливать блюда для детей различного возраста, в т.ч. молочных смесей типа "В", рассыпчатых каш из различных круп; пюре, овощных блюд; салатов, винегретов. Варить мясные и куриные бульоны; супы. Приготавливать различные виды пассеровок, соусов; суфле, тефтелей, гаше, котлет, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов; запеканок; горячих и холодных третьих блюд. Замешивать дрожжевое и пресное тесто, выпекать из него хлебобулочные и кулинарные изделия. Порционировать и раздавать блюда в соответствии с возрастными нормами для детей грудного, раннего, дошкольного и школьного возраста.</p>	<p>особенности кулинарной обработки продуктов для детского питания; основы технологии приготовления первых, вторых, третьих, холодных блюд и изделий из теста; параметры режима и продолжительность тепловой обработки продуктов, процессов варки, жарки, припускания, выпечки; нормы, соотношение и последовательность закладки сырья в используемое оборудование; способы порционирования блюд в соответствии с возрастом детей; правила пользования таблицей замены продуктов; устройство и принцип работы обслуживаемого механизированного, теплового, весоизмерительного, холодильного и другого оборудования, правила его эксплуатации и ухода за ним; санитарные правила содержания пищеблока; правила личной гигиены; способы предупреждения пищевых отравлений; правила раздачи пищи детям.</p>	<p>Приготовления блюд для детей различного возраста, в т.ч. молочных смесей типа "В", рассыпчатых каш из различных круп; пюре, овощных блюд; салатов, винегретов. Варки мясных и куриных бульонов; супов. Приготовления различных видов пассеровок, соусов; суфле, тефтелей, гаше, котлет, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов; запеканок; горячих и холодных третьих блюд</p>
<p>ПК 7.1</p> <p>Составление рецептуры хлебобулочных изделий</p>	<p>Обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции Производить анализ и оценку потребности производства в трудовых и</p>	<p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования,</p>	<p>Разработка меню /ассортимента хлебобулочной продукции Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной</p>

	<p>материальных ресурсах Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции Готовить помощников пекаря к самостоятельной работе Осуществлять контроль деятельности помощников пекаря</p>	<p>оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах</p>	<p>продукции Подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочной продукции Оценка имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции</p>
<p>ПК 7.2. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий</p>	<p>Применять приемы смешанной закваски Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных</p>	<p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Способы организации питания, в том числе</p>	<p>Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции Оценка имеющихся запасов сырья и</p>

	<p>полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий</p>	<p>диетического</p> <p>Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов</p> <p>Виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации</p> <p>Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты</p>	<p>материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации</p> <p>Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий</p>
<p>ПК 7.3.</p> <p>Формовка хлебобулочных изделий</p>	<p>Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе</p> <p>Применять различные способы замесов</p> <p>Определять дефекты теста</p> <p>Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции</p> <p>Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе</p>	<p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Правила составления меню,</p>	<p>Замешивание и формовка теста вручную</p> <p>Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании</p>

		<p>заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции</p> <p>Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса</p> <p>Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах</p>	
--	--	--	--

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
			38	
1.	формирования у студентов теоретических знаний и практических навыков необходимых для	Тема 1.1. Характеристика прикладного решения.	6	Углубить знания обучающихся программно-аппаратного комплекса для работы.
2.	проведения научной работы и реализации инновационных проектов с	Тема 1.2. Программно-аппаратный комплекс для работы решения	2	Изучение структуры и интерфейса решения «1С: Общепит».
3.	использованием современных компьютерных средств; компетенций	Тема 2.1. Справочники и виды номенклатуры.	6	Рассмотреть подробнее общую схему документооборота на предприятиях

	в сфере компьютерных технологий в инновационной деятельности			общественного питания
4.		Тема 2.2. Разработка и ведение номенклатуры «Блюда»	4	Дать более глубокие понятия о разработке и создании структуры номенклатуры
5.		Тема 2.3. Разработка и ведение номенклатуры «Рецептура»	18	Углубить знания по разработке и ведению номенклатуры «Рецептура»
6.		Тема 2.4. Разработка и ведение номенклатуры «Виды меню»	2	Расширить изучение разработка и ведение номенклатуры «Виды меню»
7.		Тема 2.5. Разработка и ведение номенклатур: «Ингредиенты», «Сезонные Проценты», «Модификаторы»	4	Изучение создания новых элементов номенклатуры
8.		Дифференцированный зачет	2	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	8	14
Практическое занятие	30	
<i>Курсовая работа (проект)</i>	Не предусмотрено	
Самостоятельная работа	Не предусмотрено	
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	
Всего	38	

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Область применения и основные возможности решения «1С: Общепит»		8/14	
Тема 1.1. Характеристика прикладного решения.	Содержание		
	Введение. Область применения и основные возможности решения «1С: Общепит». Комплект поставки. Общая схема автоматизации управления предприятием общественного питания. Установка решения. Программно-аппаратный комплекс для работы решения.	2/2	
	Структура программы. Интерфейс программы. Справочная система и Путеводитель по демонстрационной базе в решении «1С: Общепит». Защита типового решения. Разграничение прав доступа к ресурсам решения для различных пользователей. Использование идентификационных электронных карт для проведения различных операций в решении «1С: Общепит».	2/2	
	Практическое занятие №1 Изучение справочной системы и Путеводителя по демонстрационной базе в решении «1С: Общепит».	2	
Тема 1.2. Программно-аппаратный комплекс для работы решения	Практическое занятие №2 Изучение структуры и интерфейса решения «1С: Общепит». Работа с объектами и управление настройками пользователя в решении.	2	
Раздел 2. Нормативно-справочный блок в решении «1С: Общепит»		24	
Тема 2.1. Справочники и виды номенклатуры.	Содержание		
	1. Общая схема документооборота на предприятиях общественного питания.	2/2	
	2. Виды справочников. Характеристика видов номенклатуры.	2/2	
	Практическое занятие №3 Создание номенклатурных группы и элементов номенклатуры.	2/2	

	Справочник «Склад».		
Тема 2.2. Разработка и ведение номенклатуры «Блюда»	Практическое занятие №5 Разработка и создание структуры номенклатуры «Блюда». Изучение диалогового окна для ввода блюда. Интерфейс создания номенклатурных групп и элементов номенклатуры.	2/2	
	Практическое занятие №6 Ввод элементов номенклатуры «Блюда».	2/2	
Тема 2.3. Разработка и ведение номенклатуры «Рецептура»	Практическое занятие №7 Создание различных видов рецептов: Приготовление, Разделка, Разукомплектовка блюд. Изучение структуры и интерфейса окна документа «Рецептура».	2	
	Практическое занятие №8 Заполнение рецептуры. Печать калькуляционной карты ОП-1. Особенности учета специй.	2	
	Практическое занятие №9 Разработка и создание рецептуры по схеме «Блюдо в блюде»	2	
	Практическое занятие №10 Ввод и расчет «Брутто», «Нетто», % потерь. Разработка и создание рецептуры с использованием аналогов ингредиентов.	2	
	Практическое занятие №11 Разработка и создание «Акта проработки блюда». Ввод документа «Акта проработки» на основании документа «Рецептура».	2	
	Практическое занятие №12 Ввод и расчет ХЭХ блюда.	2	
Тема 2.4. Разработка и ведение номенклатуры «Виды меню»	Практическое занятие №9 Разработка и создание различных видов меню.	2	
Тема 2.5. Разработка и ведение номенклатур: «Ингредиенты», «Сезонные Проценты», «Модификаторы»	Практическое занятие №14 Разработка структуры и создание новых элементов номенклатуры «Ингредиенты». Аналоги ингредиентов.	2	
	Практическое занятие №15 Разработка и создание новых элементов номенклатуры «Сезонные проценты».	2	
Дифференцированный зачет		2	
ВСЕГО		38	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия компьютерного класса.

Оборудование учебного компьютерного кабинета:

- рабочее место преподавателя,
- рабочие места по количеству обучающихся,
- шкафы.

Технические средства обучения:

- персональные компьютеры,
- ЛВС,
- проектор,
- экран,
- принтер,
- программный продукт для решения управленческих и учетных задач на предприятиях общественного питания 1С: ПРЕДПРИЯТИЕ 8. «Общепит».

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Боголюбов С.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы СПО / Боголюбов с.А.. – Москва : Юрайт, 2021. – 452 (РГБ)

2. Беликова К.М. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебное пособие / Беликова К.М.– Москва : Юрайт 2017. – 384 с

3.2.2. Дополнительные источники

1. Нормативно-правовые акты:

1. Конституция Российской Федерации: [принята всенародным голосованием 12 декабря 1993 г.] // Российская газета.- 1993 г.- №237.- 25 декабря.
2. "Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая)" от 30.11.1994 N 51-ФЗ(ред. от 03.08.2018) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2018)
3. Федеральный закон от 15.07.1995 N 101-ФЗ (ред. от 12.03.2014)"О международных договорах Российской Федерации"
4. "Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая)" от 26.01.1996 N 14-ФЗ(ред. от 29.07.2018) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2018)
5. "Гражданский кодекс Российской Федерации (часть третья)" от 26.11.2001 N 146-ФЗ(ред. от 03.08.2018) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2018)
6. "Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ(ред. от 11.10.2018)
7. Федеральный закон от 10.01.2002 N 7-ФЗ (ред. от 31.12.2017)"Об охране окружающей среды"
8. "Арбитражный процессуальный кодекс Российской Федерации" от 24.07.2002 N 95-ФЗ(ред. от 03.08.2018) (с изм. и доп., вступ. в силу с 04.08.2018)

9. "Гражданский кодекс Российской Федерации (часть четвертая)" от 18.12.2006 N 230-ФЗ(ред. от 23.05.2018)

3. Интернет-ресурсы:

1. Система автоматизации для ресторанов <http://www.averstech.ru/>
2. Автоматизация ресторанов, баров, кафе <http://www.rest-avt.ru/index.php>
3. Российская Федерация. Законы. О бухгалтерском учете [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 23 февр. 1996 г.: одобрен Советом Федерации 20 марта 1996 г.: по состоянию на 1 янв. 2011 г.]. - <http://www.consultant.ru/popular/buch/>
4. 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>
5. Российская Федерация. Министерство финансов. Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации [Электронный ресурс]: приказ Минфина РФ от 29 июля 1998 г. № 34н [в ред. приказа Минфина РФ от 25 окт. 2010 г.].- <http://www.consultant.ru/online/base/?req=doc;base=LAW;n=111058>
6. 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. - http://www.6pl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает: основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>приемы структурирования информации;</p> <p>современную научную и профессиональную терминологию</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной</p>	<p>демонстрирует знания основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>демонстрирует знания приемов структурирования информации;</p> <p>демонстрирует знания современной научной и профессиональной терминологии</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p> <p>демонстрирует знания стандартов антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.</p> <p>демонстрирует знания пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>демонстрирует знания порядка их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>демонстрирует лексический минимум, относящийся к описанию</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>деятельности;</p> <p>знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;</p> <p>особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;</p> <p>Умеет:</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>определять необходимые источники информации;</p> <p>определять актуальность</p>	<p>предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>демонстрирует знания видов организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>демонстрирует знания требований к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;</p> <p>демонстрирует знания особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;</p> <p>Умеет:</p> <p>демонстрирует умения выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>демонстрирует умения определять необходимые источники информации;</p>	
---	--	--

<p>нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p>	<p>демонстрирует умения определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>демонстрирует умения взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>демонстрирует умения грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>демонстрирует умения применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>демонстрирует умения соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>демонстрирует умения участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>демонстрирует умения управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>демонстрирует умения</p>	
--	---	--

<p>выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;</p> <p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p>	<p>выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;</p> <p>демонстрирует умения контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p>	
--	---	--

Рабочая программа профессионального

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

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ...	4
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	4
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	4
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	4
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	4
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля.....</i>	4
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	5
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	6
3. Условия реализации профессионального модуля.....	8
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	8
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	8
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	8

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

код и наименование модуля

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.1. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

	составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	-
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	-

<p>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>	<p>-</p>
<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>	<p>-</p>
<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>понимать и описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	<p>-</p>
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>	<p>-</p>
<p>ОК.08 Использовать</p>	<p>использовать физкультурно-</p>	<p>роль физической культуры в общекультурном,</p>	<p>-</p>

<p>средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии</p>	<p>профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения</p>	
<p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках</p>	<p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p>	<p>современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>	-
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>

	<p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного</p>	<p>техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; правила приема сырья по количеству и качеству; ответственность за сохранность материальных ценностей; правила снятия остатков на рабочем месте; правила проведения контрольного взвешивания продуктов; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для оценки качества и безопасности сырья и материалов; правила обращения с тарой поставщика;</p>	
--	---	--	--

	<p>режима в холодильном оборудовании; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании</p>		
--	---	--	--

	<p>продуктов; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; проверять органолептически м способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</p>		
<p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья,</p>	<p>распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять различные методы обработки (вручную,</p>	<p>требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных</p>	<p>обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного</p>

<p>мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; различать пищевые и непищевые отходы; подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;</p>	<p>приборов, посуды и правила ухода за ними методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов</p>	<p>водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>
<p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к</p>	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемость и основного сырья</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p>	<p>приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных</p>

<p>реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; соблюдать выход готовых</p>	<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовления полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке</p>	<p>изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирования (комплектования), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведения расчетов, взаимодействия с потребителями и при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p>
---	---	---	---

	<p>полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения ;</p> <p>выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных , упакованных полуфабрикатов; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе</p>		
<p>ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к</p>	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемость и основного сырья</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p>	<p>приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных</p>

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

	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией		
--	--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	50	-
Практические занятия	108	74
Самостоятельная работа	30	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	36	36
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 01.01 в форме дифференцированного зачета МДК 01.02 в форме экзамена	6	
ПП.01 Производственная практика в форме комплексного дифференцированного зачета ПМ.01 Экзамен по модулю	12	12
Всего	350	230

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	8	9	10	
ПК 1.1.-1.4. ОК01-07, 09	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	66	34	66	54	1 2			
ПК 1.1.-1.4 ОК 01- 07,09,10	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	128	40	12 8	10 4	1 8			
ПК 1.1.- 1.4	Учебная практика 01	36	36					36	
	Производственная практика 01	108	108						108
	Промежуточная аттестация	12					12		
	Всего:	350	218	19 4	15 8	3 0	12	36	108

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия.	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел модуля 1 Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.		66	
МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.		66/34	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из них.	Содержание	10/10	ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09
	Классификация сырья	1/1	
	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов	1/1	
	Характеристика способов кулинарной обработки сырья с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013).	1/1	
	Правила составления заявки на сырье.	1/1	
	Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него.	1/1	
	Упаковка на вынос полуфабрикатов или для транспортирования	1/1	
	Характеристика процессов обработки сырья	1/1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/4	
	ПЗ 1 Составление заявки на сырье	2/2	
ПЗ 2 Тренинг по последовательности обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него, характеристике этапов.	2/2		
Тема 1.2. Организация и	Содержание	10/8	ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09
	Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке	1/1	

техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.	овощей.		
	Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.	1/1	
	Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов.	1/1	
	Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	1/1	
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	1	
	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	1/1	
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования.	1/1	
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/4	
	ПЗ 3 Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе нарезки овощей и грибов (овощерезки)	2/2	
	ПЗ 4 Составление схемы обработки овощей ручным способом	2	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них.	Содержание	8/4	ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09
Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них.	1/1		
Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	1		
Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	1/1		
Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	1		
Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья	1/1		
Приготовлению полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	1/1		
В том числе практических и лабораторных занятий	8/4		

	ПЗ 5 Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе нарезки овощей и грибов (овощерезки)	2/2	
	ПЗ 6 Составление схемы обработки овощей ручным способом	2/2	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.	Содержание	8	ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09
	Организация процесса механической кулинарной обработки кролика, приготовления полуфабрикатов из них.	1	
	Виды, назначение технологического оборудования, инвентаря, инструментов	1	
	Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	1	
	Виды, назначение технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления полуфабрикатов из мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	1	
	Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов	1	
	Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	1	
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	18	
	ПЗ 7 Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов.	2	
	ПЗ 8 Организация рабочих мест по обработке домашней птицы, дичи.	2	
	ПЗ 9 Организация рабочих мест по обработке кролика.	2	
	ПЗ 10 Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	2	
	ПЗ 11 Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера	2	
ПЗ 12 Организация хранения в процессе приготовления полуфабрикатов из мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	2		
В том числе самостоятельная работа обучающихся Требования СанПиН к обработке инвентаря в заготовочных цехах Овощерезка Gastrorag Нс-300. Устройство. Принцип действия. Назначение, устройства и принцип действия куттера. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического	12		

	<p>оборудования.</p> <p>Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов</p> <p>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p>		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета:		2	
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		128	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		128/40	
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание	4/2	ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09
	Классификация, ассортимент рыбы, нерыбного водного сырья.		
	Основные характеристики, пищевая ценность рыбы, нерыбного водного сырья.	1/1	
	Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	1	
	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	1/1	
	Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	ПЗ 1 Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	6	
ПЗ 2 Обработка и нарезка корнеплодов	6		
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	2/2	ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09
	Классификация, ассортимент рыбы, нерыбного водного сырья.		
	Основные характеристики, пищевая ценность рыбы, нерыбного водного сырья.	1/1	
Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	1/1		
Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке:			

	размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья		
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	ПЗ 3 Обработка рыбы	6	
	ПЗ4 Обработка нерыбного водного сырья	6	
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание	2/2	ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	1/1	
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк). Приготовление полуфабрикатов из рыбы: филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики	1/1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	ПЗ 5 Обработка рыбы с костным скелетом.	6	
	ПЗ 6 Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	6	
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание	3/3	ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09
	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	1/1	
	Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов	1/1	
	Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	1/1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	ПЗ 7 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов (оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание)	6/6	
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание	4/2	ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья	1/1	
	Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1/1	
	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без	1	

	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без		
	Кулинарное назначение, требования к качеству к полуфабрикатам из мяса, мясных продуктов Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	18/6	
	ПЗ 8 Проверка качества сырья для приготовления полуфабрикатов	6	
	ПЗ 9 Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.	6/6	
	ПЗ 10 Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса	6	
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	2/2	ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09
	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика..	1/1	
	Оценка качества и безопасности домашней птицы, пернатой дичи, кролика	1/1	
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из до-машней птицы, дичи, кролика	Содержание	3/3	ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09
	Классификация, ассортимент, характеристика полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	1/1	
	Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из домашней птицы, дичи Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из кролика.	1/1	
	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1/1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	24/12	
	ПЗ11 Обработка домашней птицы, дичи,.	6/6	
	ПЗ 12 Заправка тушек птицы в одну, две, три нити	6	
	ПЗ 13 Приготовление порционных полуфабрикатов птицы	6	
	ПЗ 14 Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из птицы	6/6	
	Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	18	

	<p>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p> <p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</p>		
<p>Учебная практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с организацией заготовочных цехов; рабочих мест, с нормативной и технологической документацией. Оценка качества сырья, приемка, оформление заявок 2. Обработка клубнеплодов, корнеплодов, грибов Нарезка овощей простыми и сложными формами. Упаковка, вакуумирование, 3. Обработка салатно-шпинатных, плодовых овощей, зелени. Подготовка к фаршированию кабачков, помидоров, грибов 4. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Разделка рыбы с костным скелетом для использования в целом и пластованном виде. 5. Приготовление полуфабрикатов из филе рыбы: рулетики, мелкие куски, панированные в различных панировках 6. Подготовка к фаршированию и фарширование рыбы в целом виде и порционными кусками 7. Кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины: обвалка, жиловка 8. Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины. Упаковка, вакуумирование 9. Приготовление мясной рубленой массы без хлеба и полуфабрикатов из нее. 10. Обработка домашней птицы, дичи, кролика разными методами. Заправка птицы в «кармашек», с помощью нити. Упаковка, вакуумирование 		72	ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09

<p>11. Приготовление порционных полуфабрикатов из филе птицы: котлеты по-киевски, котлеты натуральные, шницель по-столичному</p> <p>12. Приготовление полуфабрикатов из дичи, кролика</p>		
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с предприятием общественного питания, организация цехов; организация рабочих мест. 2. Организация и оценка качества, обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов 3. Организация и Оценка качества, обработка и нарезка капустных, луковых, плодовых овощей 4. Подготовка к фаршированию белокочанной капусты, приготовление голубцов, шницеля, капустных шариков. Подготовка к фаршированию перца, баклажан 5. Размораживание и вымачивание рыбы. Разделка рыбы с костным скелетом. 6. Обработка рыбы для использования в целом и пластованном виде 7. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки, тушения и запекания 8. Приготовление порционных кусков из обработанной рыбы: стейки «кругляши», «медальон», «бабочка», рулетки 9. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее 10. Механическая кулинарная обработка мяса и мясных продуктов 11. Приготовление. крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины 12. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из свинины, баранины, телятины 13. Приготовление мясной рубленой массы с хлебом и полуфабрикатов из нее 14. Размораживание, обработка, подготовка различными способами мяса домашней птицы, кролика 15. Заправка тушек домашней птицы, подготовка к последующей тепловой обработке 16. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы 17. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из кролика 18. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. 19. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 20. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 21. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 22. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 23. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 24. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос 	144	ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09

Комплексный дифференцированный зачет		
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю</i>	12	
Всего	446	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

ЦПДЭ, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Зона по виду работ: «Зона поварского дела»; оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

Учебная практика: Зона поварского дела

Производственная практика: АО КШП «Огонек», ООО «ОМК»

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. А. Авроров. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 548 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18237-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534580> (дата обращения: 16.05.2024).

2. Васюкова, А. Т. Технология приготовления для сложной кулинарной продукции: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва: КНОРУС, 2024. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-406-12218-1.

3. Кульнева, Н. Г. Технология продукции общественного питания. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 141 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13210-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542167> (дата обращения: 16.05.2024).

4. Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие для вузов / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 196 с. — ISBN 978-5-507-47683-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/404018> (дата обращения: 16.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы / В. И. Мошков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 60 с. — ISBN 978-5-507-46771-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/319439> (дата обращения: 16.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Пасько, О. В. Технология и управление качеством продукции общественного питания: учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В.

Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17356-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538610> (дата обращения: 16.05.2024).

7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538302> (дата обращения: 16.05.2024).

8. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538614> (дата обращения: 16.05.2024).

9. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для СПО / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 224 с. — ISBN 978-5-507-49680-8. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/399191> (дата обращения: 16.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Царегородцева, Е. В. Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясопродуктов: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 290 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18311-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534766> (дата обращения: 16.05.2024).

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общитребования. Public catering services. General requirements: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 192-ст: введен впервые: 2015-01-01/ разработан ОАО «ВНИИС». – Москва: Стандартинформ, 2014 – III, 8 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Services of public catering. Requirements to the personnel: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N1674-ст: введен впервые: 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014 – III, 48 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Catering. Terms and definitions: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому

регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N191-ст: введен впервые: 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014 – III, 10 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

4 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общитехнические условия. Public catering services. Production of the public catering, realized to the population. General specifications: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1675-ст: введен впервые 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014 – III, 12 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

5 ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Public catering services Enterprises of public catering. Classification and general requirements: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1675-ст: введен впервые 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014 – III, 12 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

6 ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст: введен впервые 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014 – III, 11 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

7 ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. **Общие требования к оформлению, построению и содержанию.** Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for layout development and composition: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст: введен впервые 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014 – III, 16 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

8 ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 194-ст: введен впервые 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2015 – III, 10 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1.	Выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности.	Контрольные работы, дифференцированный зачет, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 1.2. ПК 1.2. ПК 1.4.	Подготавливает, обрабатывает различными методами традиционные виды овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	
ОК 01.	<ul style="list-style-type: none"> – точно распознает сложные проблемные ситуации в различных контекстах; – адекватно анализирует сложные ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимально определяет этапы решения задачи; – адекватно определяет потребности в информации; – эффективно осуществляет поиск; – адекватно определяет источники нужных ресурсов; – разрабатывает детальный план действий; – правильно оценивает риски на каждом шагу; – точно оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	
ОК 02.	<ul style="list-style-type: none"> – оптимально планирует информационный поиск из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватно анализирует полученную информацию, точно выделяет в ней главные аспекты; – точно структурирует отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; – адекватно интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельности; 	
ОК 03.	<ul style="list-style-type: none"> – использует актуальную нормативно-правовую документацию по профессии; – точно, адекватно применяет современную научную профессиональную терминологию 	
ОК 04.	– эффективно участвует в деловом общении для решения деловых задач;	

	– оптимально планирует профессиональную деятельность	
ОК 05.	– грамотно устно и письменно излагает свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; – имеет толерантность поведения в рабочем коллективе.	
ОК 06.	– понимает значимость своей профессии	
ОК 07	– соблюдает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективно обеспечивает ресурсосбережение на рабочем месте.	
ОК 09.	применяет средства информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10.	адекватно понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватно применяет нормативную документацию в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	4
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	4
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	24
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	24
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля.....</i>	24
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	24
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	26
3. Условия реализации профессионального модуля.....	28
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	28
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	28
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Профессиональный модуль включен в *обязательную часть образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер*

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

1.3. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

	и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	профессиональной деятельности	
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска использовать современное программное обеспечение; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; определять источники финансирования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	-
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	-

<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>	<p>-</p>
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации международных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>понимать и описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	<p>-</p>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в</p>	<p>соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>	<p>-</p>

чрезвычайных ситуациях			
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения	-
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

<p>соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей,</p>	<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых</p>	<p>весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>
---	--	--	---

	<p>приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад</p>	<p>продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов</p>	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>	<p>подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранения, отпуске бульонов, отваров</p>

	<p>бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: обжаривать кости мелкого скота; подпекать овощи; замачивать сушеные грибы; доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары</p>	<p>классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; правила маркирования</p>	
--	---	--	--

		упакованных бульонов, отваров	
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления супов; выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; готовить льезоны; закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; соблюдать температурный и временной режим варки супов; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; определять степень готовности супов; доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать,</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос, транспортирования</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействи с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

	<p>сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке</p>	<p>супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p>	<p>приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации</p>

	<p>соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; доводить соусы до вкуса; проверять</p>	<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов</p>	
--	---	---	--

	<p>качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами</p>	<p>для соусов, соусных полуфабрикатов; правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции техника порционирования, варианты подачи соусов; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов</p>	
<p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; жарить предварительно отваренные; готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведения расчетов с</p>

	<p>готовить пюре из бобовых; определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить</p>	<p>региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации</p>	<p>потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии и с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
--	---	--	--

	<p>свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>	<p>оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных</p>	
--	--	---	--

		<p>изделий разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
<p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействи и с потребителями</p>

	<p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных издлий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; формовать изделия из творога;</p>	<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости; техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного</p>	<p>при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
--	---	--	---

	<p>жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;</p> <p>жарить на плоской поверхности;</p> <p>жарить, запекать на гриле;</p> <p>определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <p>замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);</p> <p>охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;</p> <p>подготавливать продукты для пиццы;</p> <p>раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю ручную и механизированным способом;</p> <p>жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; жарить в большом количестве жира;</p> <p>жарить после предварительного отваривания изделий из теста;</p> <p>разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;</p> <p>определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из</p>	<p>ассортимента; правила правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>	
--	---	--	--

	<p>муки; доводить до вкуса; проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки</p>		
--	--	--	--

	<p>разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>		
<p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству,</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействи и с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

	<p>учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; готовить на пару; припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;</p> <p>жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;</p> <p>фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;</p> <p>бланшировать и отваривать мясо крабов;</p> <p>припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;</p> <p>жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;</p> <p>определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество готовых горячих</p>	<p>температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий,</p>	
--	--	---	--

	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями при отпуске</p>	<p>закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
--	---	---	--

	<p>на вынос, учет вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p>		
<p>ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействи и с потребителями при отпуске продукции с прилавка/разда чи</p>

	<p>ассортиментавыбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; жарить пластованные тушки птицы под прессом; жарить на шпаяках, на вертеле на огне, на гриле; тушить мясо крупным, порционным и</p>	<p>безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней</p>	
--	--	--	--

	<p>мелкими кусками гарниром и без; запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; бланшировать, отваривать мясные продукты; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда,</p>	<p>птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
--	---	---	--

	<p>кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>		

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	36	-
Практические занятия	128	92
Курсовая работа (проект)	0	-
Самостоятельная работа	30	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	36	36
производственная	144	144
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
МДК 02.02 в форме экзамена	12	12
ПМ 02 в форме экзамена		
Всего	388	284

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	В том числе практических работы	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Промежуточная аттестация	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ОК1-9; ПК 2.1	МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	66	34	54	4	50	-	12		Д/З	
ОК1-9; ПК 2.2-2.8	МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	130	58	106	22	78	-	18		Э	
	Учебная практика	36	36						36	Д/З	
	Производственная практика	144	144							Д/З	144
	Промежуточная аттестация	12	12								
	Всего:	388	284	160	26	128	-	30	36		144

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	
Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		66/34	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, закусок	1 1	ПК 2.1 ОК01-ОК 9
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ	Содержание	1	ПК 2.1 ОК01-ОК 9

<p>по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</p>	<p>Организация работы горячего цеха. Назначение, расположение производственная программа горячего цехе. .Микроклимат горячего цеха. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. .Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды. Правила подбора и безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, ухода за ними. Виды, назначение, устройство варочного оборудования. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с электрическими котлами. Виды, назначение, устройство оборудования для кратковременного хранения готовой продукции. Классификация пищеварочных котлов. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов. Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и подготовки к реализации бульонов, отваров, супов Упаковка, подготовка готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с электрическими котлами Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с электрическими плитами .Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с электрическими сковородами Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с холодильным оборудованием Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с приводами универсальными Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с приводами универсальным</p>	1	
<p>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов</p>	<p>Содержание</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды</p> <p>Правила подбора технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды и безопасного использования. Правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка,</p>	1	<p>ПК 2.1 ОК01-ОК 9</p> <p>ПК 2.1 ОК01-ОК 9</p>

	Упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации		
	Содержание	1	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды . Электрогриль. Виды, назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности Правила подбора и безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, Пароконвектомат. .Виды, назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности при работе на пароконвектоматах	1	ПК 2.1 ОК01-ОК 9
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара	1	
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара	1	
	Практическое занятие 2. Тренинг по безопасному эксплуатированию оборудования, производственный инвентаря, инструментов. весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.	1	
	Практическое занятие 2. Тренинг по безопасному эксплуатированию оборудования, производственный инвентаря, инструментов. весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.	1	
	Практическое занятие 3. Тренинг по безопасному эксплуатированию оборудования, производственный инвентаря, инструментов. весоизмерительных приборов в	1	

	соответствии с инструкциями и регламентами		
	Практическое занятие 3. Тренинг по безопасному эксплуатированию оборудования, производственный инвентаря, инструментов. весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	1	
	Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	1	
	Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	1	
	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	1	
	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	1	
	Практическое занятие 6. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	1	
	Практическое занятие 6. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	1	

	Практическое занятие 7. Составление схемы организации технологического процесса рабочего места по приготовлению бульонов, отваров	1	
	Практическое занятие 7. Составление схемы организации технологического процесса рабочего места по приготовлению бульонов, отваров	1	
	Практическое занятие 8. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп соусов.	1	
	Практическое занятие 8. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп соусов.	1	
	Практическое занятие 9. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп соусов.	1/1	
	Практическое занятие 9. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп соусов.	1/1	
	Практическое занятие 10. Составление схемы организации рабочего места по приготовлению соусов.	1/1	

	Практическое занятие 10. Составление схемы организации рабочего места по приготовлению соусов.	1/1	
	Практическое занятие 11. Составление схемы организации рабочего места по приготовлению соусов.		
	Практическое занятие 11. Составление схемы организации рабочего места по приготовлению соусов.	1/1	
	Практическое занятие 12. Составление схемы организации рабочего места по приготовлению соусов	1/1	
	Практическое занятие 12. Составление схемы организации рабочего места по приготовлению соусов	1/1	
	Практическое занятие 13. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде	1/1	
	Практическое занятие 13. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде	1/1	
	Практическое занятие 14. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	1/1	
	Практическое занятие 14. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для	1/1	

	приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.		
	Практическое занятие 15. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	1/1	
	Практическое занятие 15. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	1/1	
	Практическое занятие 16. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	1/1	
	Практическое занятие 16. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	1/1	
	Практическое занятие 17. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	1/1	
	Практическое занятие 17. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	1/1	
	Практическое занятие 18. Решение ситуационных задач по подбору технологического	1/1	

	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.		
	Практическое занятие 18. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	1/1	
	Практическое занятие 19. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде	1/1	
	Практическое занятие 19. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде	1/1	
	Практическое занятие 20 Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: электрогрилей	1/1	
	Практическое занятие 20 Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: электрогрилей	1/1	
	Практическое занятие 21 Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования	1/1	
	Практическое занятие 21 Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования	1/1	
	Практическое занятие 22 Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации оборудования	1/1	
	Практическое занятие 22 Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации оборудования	1/1	

	Практическое занятие 23 Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации оборудования	1/1	
	Практическое занятие 23 Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации оборудования	1/1	
	Практическое занятие 24 Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации оборудования	1/1	
	Практическое занятие 25 Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации оборудования	1/1	
	Практическое занятие 25 Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации оборудования	1/1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Требования СанПиН к обработке инвентаря в заготовочных цехах Овощерезка Gastrorag Нс-300. Устройство. Принцип действия. Назначение, устройства и принцип действия куттера. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	12	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Раздел модуля 2. Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента			
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		130/58	
Тема 2.1	Содержание	2	
Приготовление, назначение, подготовка к реализации	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки	1	ОК 1-9 ПК 2.3

бульонов, отваров	продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров		
	Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. .Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос	1	
	Содержание	4	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение	1	ОК 1-9 ПК 2.3
	Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей	1	
	Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения рассольников, солянок. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	1	

	<p>Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос</p>	1	
	Содержание	2	
<p>Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Супы-пюре:ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	1	<p>ОК 1-9 ПК 2.3</p>
	<p>Диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи.</p> <p>Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания</p> <p>Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос</p>	1	
	Содержание	2	
<p>Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни</p>	<p>Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	1	<p>ОК 1-11 ПК 2.3</p>
	<p>Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов.</p> <p>Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на</p>	1	

	ВЫНОС		
	В том числе практических занятий	12	
	Практическая работа №1 .Приготовление супов	6/6	
	Практическая работа №2 .Приготовление супов	6	
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента			
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
	Содержание	2	
Тема 3.1. <i>Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов</i>	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных	1	ПК 2.4 ОК 01-9
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства .Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках, Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих	1	

	соусов Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов		
	В том числе практических занятий	6	
	Практическая работа №3 Приготовление соусов	6/6	
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента			
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
	Содержание	2	ПК 2.5 ОК 01-8
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов	1	
	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования.	1	

	В том числе практических занятий	12	
	Практическая работа №4 Приготовление блюд из овощей и грибов	6/6	
	Практическая работа №5 Приготовление блюд из овощей и грибов	6	
	Содержание	1	
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	.Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования .	1	ПК 2.5 ОК 01-8
	Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		

	Содержание	1	
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из сыра Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения		ПК 2.6 ОК 01-9
	В том числе практических занятий	6	
	Практическая работа №6 Приготовление блюд из яиц, творога, теста	6/6	
	Содержание	1	

<p>Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки</p>	<p>Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка приправ. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.</p>	1	ПК 2.6 ОК 01-9
	<p>В том числе практических занятий</p>	6	
	<p>Практическая работа №7 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки</p>	6/6	
<p>Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>			
<p>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>			
	<p>Содержание</p>	1	ПК 2.7 ОК 01-9
<p>Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.</p>	1/1	
<p>Тема 6.2.</p>	<p>Содержание</p>	1	

Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<p>Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического.</p> <p>.Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)</p> <p>Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару)</p> <p>Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности.</p> <p>Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.</p> <p>Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания</p> <p>.Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.</p> <p>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.</p>	1	
	В том числе практических занятий	12	
	Практическая работа №8 Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы	6/6	
	Практическая работа №9 Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы	6	
Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента			
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
	Содержание	2	
Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	<p>.Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями</p>	1/1	ПК 2.8 ОК 01-9
Тема 7.2.	<i>Содержание</i>		

Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару.). Органолептические способы определения степени готовности. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	1	
		1	
	В том числе практических занятий	12	
	Практическая работа №10 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном, из котлетной массы (с соусом и без) виде	6/6	
	Практическая работа №11 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном, из котлетной массы (с соусом и без) виде	6/6	
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание .Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического.) Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару Приготовление блюд из птицы припущенных, жареных, тушеных, запеченных).	2	
		1/1	ПК 2.7 ОК1-9

	<p>Органолептические способы определения степени готовности.</p> <p>Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания</p> <p>Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи.</p>		
	<p>.Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.</p> <p>.Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания</p> <p>.Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика.</p>	1/1	
	В том числе практических занятий	12	
	Практическая работа №12 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	6/6	
	Практическая работа №13 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	6/6	
	Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	
Самостоятельная работа	<p>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет основных видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</p>	18	
Учебная практика по ПМ.02		72	

Виды работ:

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
9. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
10. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
11. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
13. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
15. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание

<p>визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>17. 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>18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с 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><i>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02</i></p> <p><i>Виды работ :</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно- 	144	

гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
<i>Промежуточная аттестация</i>	<i>12</i>	
Всего	384	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Технологии кулинарного производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

ЦПДЭ оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Зона по виду работ: «Зона поварского дела»; оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Базы практики оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Учебная практика: Зона поварского дела

Производственная практика: АО КШП «Огонек», ООО «ОМК»

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

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

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

5. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510096>

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513930>

7. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513242>

3.2.3. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. – 320 с.: ил.
2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
10. Профессиональный стандарт 33.011 «Повар». Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)
11. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
12. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
15. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
16. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических

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

17. Справочник шеф-повара (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРГ, 2007. – 1056 с.: ил.

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

	<p>безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p><i>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</i></p> <p><i>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</i></p> <p><i>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</i></p> <p><i>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</i></p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении 	

<p><i>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</i></p> <p><i>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</i></p> <p><i>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</i></p>	<p>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"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <ul style="list-style-type: none"> – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции 	
--	--	--

	для отпуска на вынос	

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	3
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	3
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	3
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П</i> Ошибка! Закладка не определена.	
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	18
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля.....</i>	18
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	19
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	20
3. Условия реализации профессионального модуля.....	35
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	35
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	35
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	38

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Профессиональный модуль включен в *обязательную часть образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер*

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02 Использовать современные средства	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации;	Номенклатуру информационных источников применяемых в	-

<p>поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p>	<p>профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</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>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>	-
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>	-
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного</p>	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>	-

<p>контекста</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 поведения</p>	<p>понимать и описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	<p>-</p>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>	<p>-</p>
<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления</p>	<p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные</p>	<p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового</p>	<p>-</p>

здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и	подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд,

	<p>технологического оборудования;</p> <p>соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад</p>	<p>управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>условия, сроки, способы хранения холодных</p>	<p>кулинарных изделий, закусок</p> <p>подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>
--	--	---	--

		<p>блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; правила оформления заявок на склад</p>	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; тереть хрен на терке и заливать кипятком; растирать горчичный порошок</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и</p>	<p>приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционирования на раздаче</p>

	<p>с пряным отваром; взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; пассеровать овощи, томатные про- дукты для маринада овощного; доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; готовить производные соуса майонез; корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов; выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовления холодных соусов и заправок; охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; определять степень готовности соусов; проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы</p>	<p>использование; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов техника порционирования, варианты подачи соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов; правила хранения готовых соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов</p>	
--	---	---	--

	для транспортирования; творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами		
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразног о ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; замачивать сушеную морскую капусту для набухания; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; прослаивать компоненты салата;	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; нормы взаимозаменяемости основного сырья и	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействи и с потребителями при отпуске продукции с прилавка/разда чи

	<p>смешивать различные ингредиенты салатов; заправлять салаты заправками; доводить салаты до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления салатов; проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи салатов; хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов</p>	<p>дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; правила хранения салатов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов,</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок</p>

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

	<p>вырезать украшения из овощей, грибов; измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок</p>	<p>бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы,</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к</p>

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

	<p>производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p>	<p>закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных</p>	
--	---	--	--

		<p>изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
<p>ПК 3.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий,</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействи и с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

	<p>охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; снимать кожу с отварного языка;</p> <p>нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;</p> <p>замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;</p> <p>украшать и заливать мясные продукты порциями;</p> <p>вынимать готовое желе из форм;</p> <p>доводить до вкуса;</p> <p>подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи холодных блюд,</p>	<p>закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней</p>	
--	--	---	--

	<p>кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p>	<p>птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
--	--	--	--

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	178	102
в т.ч. практические занятия	102	102
Курсовая работа (проект)	не предусмотрено	
Самостоятельная работа	30	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	36	36
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 03.01 в форме ДЗ</i> <i>МДК 03.02 в форме Э</i> <i>УП 03</i> <i>ПП 03 в форме ДЗ</i> <i>ПМ 03 в форме Э</i>	6 6	6
Всего	400	318

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	В том числе практ. работы	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ОК 1-11; ПК КЗ. 1-3.6	Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	66	34	66	54	34	-	12		
ОК 1-11; ПК 3.1-3.6	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	148	68	148	124	68	-	18		
	Учебная практика	36	36						36	
	Производственная практика	144	144							144
	Промежуточная аттестация	12	6							
	Всего:	400	318	214	178	102	-	30	36	144

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			
МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		66 / 34	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<p>Содержание</p> <p>Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.</p> <p>Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции.</p> <p>Характеристика, последовательность этапов производства.</p> <p>Характеристика, последовательность этапов производства.</p> <p>Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.</p> <p>Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.</p>	1 1 1 1 1 1	ПК 3.1 ОК01-ОК11
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<p>Содержание</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой.</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой.</p> <p>Организация и техническое оснащение рабочих мест.</p> <p>Организация и техническое оснащение рабочих мест.</p> <p>Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.</p> <p>Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению</p>	1 1 1 1 1 1 1	ПК 3.1 ОК01-ОК11

холодных блюд и закусок		
Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок	1	
Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок	1	
Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	1	
Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ.	1	
Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ.	1	
Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	1	
Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	1/1	
Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	1/1	
Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	1/1	
Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	1/1	
В том числе практических занятий		
Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	1/1	
Практическое занятие 2. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	1/1	
Практическое занятие 3. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	1/1	
Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по	1/1	

подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок		
Практическое занятие 5. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	1/1	
Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	1/1	
Практическое занятие 7. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	1/1	
Практическое занятие 8. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	1/1	
Практическое занятие 9. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования, используемого при приготовлении холодной продукции	1/1	
Практическое занятие 10. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования, используемого при приготовлении холодной продукции	1/1	
Практическое занятие 11. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок ,отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования, используемого при приготовлении холодной продукции	1/1	
Практическое занятие 12. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок ,отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования, используемого при приготовлении холодной продукции	1/1	
Практическое занятие 13. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования, используемого при приготовлении	1/1	

	Практическое занятие 23. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок отработке умений безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования, используемого при приготовлении холодной продукции	1/1	
	Практическое занятие 24. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	1/1	
	Практическое занятие 25. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	1/1	
	Практическое занятие 26. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	1/1	
	Практическое занятие 27. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	1/1	
	Практическое занятие 28. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	1/1	
	Практическое занятие 29. Тренинг по организации санитарной обработки помещения, оборудования, инвентаря и посуды необходимых при производстве полуфабрикатов для холодных блюд, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок	1/1	
	Практическое занятие 30. Тренинг по организации санитарной обработки помещения, оборудования, инвентаря и посуды необходимых при производстве полуфабрикатов для холодных блюд, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок	1/1	
	<p>В том числе самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря,</p>	12	

	<p>инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</p>		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		1	
Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента			
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		148/ 68	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание		ПК 3.1- ПК 3.6 ОК01-ОК11
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства	1	
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства	1	
	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	1	
	Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	1	
	Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	1	
	Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	1	
	Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и	1	

	сроки хранения холодных соусов и заправок.		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание		ПК 3.1- ПК 3.6 ОК01-ОК11
	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	1	
	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	1	
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	1	
	Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок.	1	
	Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	1	
	Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	1	
	Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	1	
	Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	1	
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	1	
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	1/1	
	Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	1	
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа . Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов, органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	6/6	
Практическая работа . Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов, органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	6/6		
Практическая работа . Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей	6/6		

	и фруктов, органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции		
	Практическая работа . Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов, органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Содержание		
	Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании.	1	
	Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	1	
	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	1	
	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями.	1	
	Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.	1	
	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи.	1	
	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи.	1	
	Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	1	
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	1/1	
	Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	1	
	Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос	1	
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа : Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6/6	

	Практическая работа : Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6/6	
	Практическая работа : Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птиц	Содержание		
	Ассортимент, значение в питании простых и сложных холодных блюд и закусок.	1	
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	1	
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	1	
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	1	
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	1	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	1	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	1	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	1	
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	1	
	Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	1	

	В том числе практических занятий	48	
	Практическая работа. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6/6	
	Практическая работа. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6/6	
	Практическая работа. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6/6	
	Практическая работа. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6/6	
	Практическая работа. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
	Практическая работа. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6/6	
	Практическая работа. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	6/6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	18	
	<p>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		

	Промежуточная аттестация в форме экзамена		
<p>Учебная практика Виды работ: Учебная практика</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>		36	
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варка, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом 		144	

<p>качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</p>		
<i>Промежуточная аттестация</i>	<i>12</i>	
Всего	400	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Технологии кулинарного производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

ЦПДЭ оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Зона по виду работ: «Зона поварского дела»; оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

Учебная практика: Зона поварского дела

Производственная практика: АО КШП «Огонек», ООО «ОМК»

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений СПО / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2023. – 400 с.
2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2023. – 336 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2023. – 336 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. — 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
5. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510096>
6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513930>
7. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513242>

3.2.3. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. – 320 с.: ил.
2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
10. Профессиональный стандарт 33.011 «Повар». Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)
11. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
12. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
15. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

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

17. Справочник шеф-повара (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРР, 2007. – 1056 с.: ил.

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 3.1	<p>Выполняет действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырьё, материалы; – содержит рабочие места в чистоте, соблюдает требования охраны труда, техники безопасности; – рационально выбирает и использует моющие и дезинфицирующие средства; – правильно выполняет работы по уходу за весоизмерительным оборудованием; – правильно выбирает методы мытья (вручную и в посудомоечной машине), организует хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов; – организует хранение продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – выбирает правильные методы подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – производит в соответствии с инструкциями, безопасную правку ножей; – выполняет точные, соответствующие заданию расчеты потребности в продуктах, полуфабрикатах; оформляет заявки на продукты по действующим правилам 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий на практических/ лабораторных занятиях; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий – выполнения заданий экзамена по модулю; <p>экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
ПК 3.2	<p>Выполняет действия по приготовлению различного ассортимента холодной продукции:</p>	

<p>ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6</p>	<ul style="list-style-type: none"> – правильно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, точно распознаёт недоброкачественные продукты; – демонстрирует оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономит ресурсы: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., выбирает правильные способы и техники приготовления, учитывает индивидуальные особенности заказа); – демонстрирует профессиональные навыки работы с ножом; – планирует и проводит процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соблюдает соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соблюдает соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректно использует цветные разделочные доски; – использует раздельное хранение органических и неорганических отходов в контейнерах; – соблюдает требования 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); – правильно выбирает и безопасно использует оборудование, инвентарь, инструменты, посуду; – соблюдает соответствие времени выполнения работ по нормативам; – соблюдает соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – производит точные расчеты закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – производит адекватную оценку качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – анализирует соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа; 	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none">– соблюдает температуру подачи блюда, кулинарного изделия, закуска;– аккуратно порционирует холодные блюда, кулинарные изделия, закуска при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)– демонстрирует при подаче гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)– использует в работе принцип сочетаемости продуктов и отсутствия вкусовых противоречий;– анализирует соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре- упаковывает готовую холодную кулинарную продукцию для отпуски на вынос, производит расчет с потребителями.	
--	---	--

Рабочая программа профессионального модуля

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

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	3
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.	3
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	3
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	21
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....	21
2.2. Структура профессионального модуля.....	22
2.3. Содержание профессионального модуля.....	23
3. Условия реализации профессионального модуля.....	46
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	46
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	46
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	48

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

	(самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	-
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке,	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных	

социального и культурного контекста	проявлять толерантность в рабочем коллективе	сообщений.	
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	понимать и описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения	
ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	применять средства информационных технологий для решения профессиональных	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и	

	задач; использовать современное программное обеспечение	программное обеспечение в профессиональной деятельности	
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	<p>посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и</p>	<p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад</p>	
--	--	--	--

	<p>других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад</p>		
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать</p>	<p>ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент,</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

	<p>региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; подготавливать желатин, агар-агар; готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать</p>	<p>рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>	
--	--	--	--

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

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

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

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

	<p>продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов</p>		
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент,</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

	<p>сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; смешивать различные соки с другими ингредиентами; проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; готовить лимонады; готовить холодные алкогольные напитки; готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование,</p>	<p>рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
--	--	---	--

	<p>производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных напитков; хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей,</p>		
--	---	--	--

	оказывать им помощь в выборе холодных напитков		
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов,</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков;</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,</p> <p>взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

	<p>кулинарных свойств; заваривать чай; варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; готовить кофе на песке; обжаривать зерна кофе; варить какао, горячий шоколад; готовить горячие алкогольные напитки; подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих напитков; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать</p>	<p>подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; правила расчета с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя</p>	
--	---	--	--

	на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков		
--	--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	78	
Практические занятия	104	104
Самостоятельная работа	30	
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	36	36
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	2	
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6	12
УП 04		
ПП 04 Дифференцированный зачёт	6	
ПМ 04 экзамен по модулю		
Всего	394	296

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	В том числе практ. работы	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Промежуточная аттестация	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ОК 01 – 09 ПК4.1, ПК4.2, ПК4.3, ПК4.4, ПК4.5	МДК 04.01	66	34	66	54	20	-	12		2	
	МДК 04.02	142	70	142	118	74	-	18		6	
	Учебная практика	36	36						36		
	Производственная практика	144	144								144
	Промежуточная аттестация	6	6							6	
	Всего:	394	290	208	172	94	-	30	36		144

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. Ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. Ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		66	
МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		66 /34	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	10/10	ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	1/1	
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	1/1	
	Технологический цикл приготовления холодных сладких блюд, десертов; характеристика, последовательность этапов	1/1	
	Технологический цикл приготовления горячих сладких блюд, десертов; характеристика, последовательность этапов	1/1	
	Технологический цикл приготовления напитков, характеристика, последовательность этапов	1/1	
	Комбинирование способов приготовления горячих сладких блюд, десертов, с учетом ассортимента продукции	1/1	
	Комбинирование способов приготовления холодных напитков, с учетом ассортимента продукции	1/1	
	Комбинирование способов приготовления холодных сладких блюд, десертов, с учетом ассортимента продукции	1/1	
	Классификация и ассортимент холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента	1/1	
Требования к организации хранения полуфабрикатов и	1/1		

	готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9
	Практическое занятие 1. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом ассортимента продукции	2	
	Практическое занятие 2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	1	
	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	1	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	24/24	ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1/1	
	Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1/1	
	Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1/1	
	Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила	1/1	

их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		
Виды, назначение технологического оборудования правила подбора и безопасного использования, правила ухода за ним.	1/1	
Виды, назначение технологического оборудования правила подбора и безопасного использования, правила ухода за ним.	1/1	
Виды, назначение технологического оборудования правила подбора и безопасного использования, правила ухода за ним.	1/1	
Виды, назначение технологического оборудования правила подбора и безопасного использования, правила ухода за ним.	1/1	
Виды, назначение технологического оборудования правила подбора и безопасного использования, правила ухода за ним.	1/1	
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	1/1	
Правила безопасной организации работ при обработке сырья и приготовлении сладких блюд и напитков	1/1	
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	1/1	
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	1/1	
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных напитков разнообразного ассортимента	1/1	
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента	1/1	
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих напитков разнообразного ассортимента	1/1	

Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	1/1	
Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	1/1	
Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка.	1/1	
Организация упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	1/1	
Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	1/1	
Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	1/1	
Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1/1	
Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и подготовки к реализации	1/1	
В том числе практических и лабораторных занятий	16	
Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	2	
Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара	2	

по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.		ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9
Практическое занятие 5. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	2	
Практическое занятие 6. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации механического оборудования в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	2	
Практическое занятие 7. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	2	
Практическое занятие 8. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации механического оборудования в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	2	
Практическое занятие 9. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации холодильного оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	2	
Практическое занятие 10. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации теплового оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	2	
В том числе самостоятельная работа обучающихся	10	
Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	1	

	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	1	
	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	1	
	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	1	
	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	1	
	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	1	
	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	1	
	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	1	
	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	1	
	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	1	
Дифференцированный зачёт		2	
МДК 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		142	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента			
Тема 2.1.	Содержание	11/11	ПК 4.1-4.6
Приготовление, подготовка к реализации холодных	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и	1/1	ОК1-7, 9

сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	дополнительных ингредиентов.		
	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	1/1	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (карамелизация, желирование)	1/1	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание)	1/1	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование).	1/1	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием)	1/1	
	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, фруктов в сиропе	1/1	
	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: желированных сладких блюд: кисели, желе, муссы, самбуки	1/1	
	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: желированных сладких блюд (крема ванильного, шоколадного, кофейного и т.д.). Изучение современных тенденций в приготовлении, оформлении и подаче холодных десертов.	1/1	
	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: взбитых сливок, мороженого, мороженого «Сюрприз», «Парфе».	1/1	

Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	1/1	ПК4.2 ОК1-7, 9
В том числе практических и лабораторных занятий	14	
Практическое занятие 11. Расчет массы отходов при механической кулинарной обработке продуктов. Расчет массы нетто, расчет массы брутто.	2	
Практические занятия 12. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных сладких блюд (натуральных фруктов и ягод, фруктов в сиропе, киселей) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд (желе, мусса, крема, самбуков) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. Подготовка к ДЭ.	6	
Практические занятия 13. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных сладких блюд (мороженого «Сюрприз», «Парфе») с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. Подготовка к ДЭ.	6	
В том числе самостоятельная работа обучающихся	6	
Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	1	
Работа с нормативной и технологической документацией,	1	

	справочной литературой.		
	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	1	
	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов	1	
	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	1	
	Сбор информации, в том числе с использованием Интернета и разработка рецептов холодных десертов в Верринах (в авторском исполнении) в соответствии с требованиями стандартов	1	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание	10/10	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	1/1	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование).	1/1	
	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира: горячего суфле. сладких блюд из яблок, шарлоток	1/1	
	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира: гренок с плодами и ягодами, бананового десерта.Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	1/1	
	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе	1/1	

региональных кухонь мира: пудингов. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.		
Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира: фламбированных фруктов, блинчиков фламбе. сладкого «фондю». Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	1/1	
Рецептуры, технология приготовления сладких соусов, правила подачи к горячим сладким блюдам	1/1	
Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Изучение современных тенденций в оформлении и подаче сладких блюд и десертов.	1/1	
Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	1/1	
Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1/1	
В том числе практических и лабораторных занятий	36	
Практические занятия 14. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (горячего суфле, сладких блюд из яблок). Оценка качества готовой продукции.	6	
Практические занятия 15. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (сладких соусов). Оценка качества готовой продукции.	6	
Практические занятия 16. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (шарлотки, штруделя, сладких блинчиков). Оценка качества готовой продукции.	6	
Практические занятия 17. Приготовление, оформление,	6	

отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудингов и сладких соусов, гренок с плодами и ягодами, бананового десерта, фруктового фламбе, сладкого фондю). Оценка качества готовой продукции.		
Практические занятия 18. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (бананового десерта, фруктового фламбе, сладкого фондю). Оценка качества готовой продукции.	6	ПК 4.3 ОК1-7, 9
Практические занятия 19. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества горячих сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	6	
В том числе самостоятельная работа обучающихся	12	
Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	1	
Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	1	
Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	1	
Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	1	
Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	1	
Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	1	
Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	1	
Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов	1	

	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	1	
	Сбор информации, в том числе с использованием Интернета и разработка рецептур холодных десертов в Верринах (в авторском исполнении) в соответствии с требованиями стандартов	1	
	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	1	
	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	1	
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента			
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных	Содержание	14/14	
	Актуальные направления в приготовлении холодных напитков. Комбинирование различных способов и современные методы	1/1	

напитков сложного ассортимента	приготовления холодных напитков сложного ассортимента.		
	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1/1	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	1/1	
	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков: свежееотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки. Варианты подачи холодных напитков.	1/1	
	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков: лимонады, компоты. Варианты подачи холодных напитков.	1/1	
	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков: смузи в ассортименте. Варианты подачи холодных напитков.	1/1	
	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков: холодные чай и кофе в ассортименте. Варианты подачи холодных напитков.	1/1	
	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков: молочные коктейли. Варианты подачи холодных напитков.	1/1	
	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков: коктейли на основе соков, минеральной или газированной воды (фраппе, махито). Варианты подачи холодных напитков.	1/1	
	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков: морса в ассортименте. Варианты подачи холодных напитков.	1/1	
	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков: кваса в ассортименте. Варианты подачи холодных напитков.	1/1	
	Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача.	1/1	
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков.		
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг, фуршет).	1/1	

	<p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.</p> <p>Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	1/1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	Практические занятия 20. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков (компоты, коктейли на основе соков, минеральной или газированной воды (фраппе, махито), морсы,лимонады). Оценка качества готовых холодных напитков.	6	
	Практические занятия 21. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков (смузи, холодный чай, холодный кофе,молочные коктейли в ассортименте, квасы). Оценка качества готовых холодных напитков.	6	
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание	9/14	
	Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	1/1	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1/2	
	Рецептуры, технология приготовления горячих напитков: чай. Способы заваривания чая, способы подачи чая.	1/2	
	Рецептуры, технология приготовления горячих напитков: кофе. Способы варки кофе, способы подачи кофе.	1/1	
	Рецептуры, технология приготовления горячих напитков: сбитень. Способ приготовления, подача сбитней.	1/2	
	Рецептуры, технология приготовления горячих напитков:	1/2	

	пунш, грог. Способы варки, способы подачи пунша, грога		
	Рецептуры, технология приготовления горячих напитков: глинтвейн, взвар. Способы варки, способы подачи глинтвейнов и взваров.	1/2	
	Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг, фуршет).	1/2	
	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос.	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	Практические занятия 22. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента (какао, шоколад, чай, кофе).	6	
	Практические занятия 23. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента (сбитень, пунш, грог, глинтвейн). Оценка качества готовых горячих напитков.	6	
	Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	
	Учебная практика Виды работ: 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. Приготовление, подготовка к реализации сложных холодных десертов (фруктовых салатов), оформления сложных холодных десертов (ягодных и шоколадные салаты). 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. Правила проведения бракеража готовых	36	

<p>холодных сладких блюд.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (штруделей, блинчиков, яблок в тесте). фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя) Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 5. Подбор и приготовление сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. 6. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 		
<p>Производственная практика по ПМ 04 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, 	144	

<p>напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции в соответствии с требованиями стандарта. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 10. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 11. 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). 12. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 13. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 14. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 15. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами 		
---	--	--

<p>закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>16. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>17. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>18. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>		
ПМ экзамен	6	
Всего	394	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

ЦПДЭ оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Зона по виду работ: «Зона поварского дела»; оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

Учебная практика: Зона поварского дела

Производственная практика: АО КШП «Огонек», ООО «ОМК»

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование.

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.

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

13. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.

14. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

15. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.

16. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

17. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

18. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

19. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

20. МармузоваЛ.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

21. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

22. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

23. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.

24. Потапова И.И. Калькуляция и учет :учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.

25. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 304 с.

26. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Электронные издания:

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

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

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

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

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

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

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

3.2.2. Дополнительные источники

1. Наименование.

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

2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
<p>ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, 	<p>Контрольные работы, дифференцированный зачет, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p>

	<p>складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, 	
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, 	
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, 	

<p>холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями 	
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи; – аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы 	

	<p>порции размеру и форме тарелки;</p> <ul style="list-style-type: none"> – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и 	
	<ul style="list-style-type: none"> – аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</p>	
<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	
<p>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, 	

<p>интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<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>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	

антикоррупционного поведения		
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК.08 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"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы 	

Рабочая программа профессионального модуля

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

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	3
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	3
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	3
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	21
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	22
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля.....</i>	22
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	22
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	24
3. Условия реализации профессионального модуля.....	46
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	46
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	46
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	48

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

	<p>профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска использовать современное программное обеспечение; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p>	<p>номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>	-
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и</p>	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и</p>	-

финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; определять источники финансирования	самообразования; основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	-
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	-
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	понимать и описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной	-

<p>традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>		<p>деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>	-
<p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии</p>	<p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.</p>	
<p>ОК.9 Пользоваться профессиональной документацией на</p>	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные</p>	-

государственном и иностранных языках	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	темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	применять регламенты,	организация работ в кондитерском цехе;	

	стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;		
	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;	последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	
	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;	требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной посуды;	
	обеспечивать чистоту,	правила безопасного хранения чистящих,	

	безопасность кондитерских мешков;	моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;	
	соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов	правила утилизации отходов	
	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для	
	соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
	выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры,	условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
		ассортимент,	

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

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

	способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;	полуфабрикатов	
	варить сахарный сироп для промочки изделий;		
	варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);		
	уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;		
	готовить жженный сахар;		
	готовить посыпки;		
	готовить помаду, глазури;		
	готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;		
	определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;		
	доводить до вкуса, требуемой консистенции;		
	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления		
	проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;		
	хранить		

	свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;		
	организовывать хранение отделочных полуфабрикатов		
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
	организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	
	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;	методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	

заказа;		
использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;	
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:	органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;	
подготавливать продукты;	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;	
замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;	
подготавливать начинки, фарши;	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	
подготавливать отделочные полуфабрикаты;	методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;	
прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического	требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;	

	оборудования;		
	проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;	правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	
	проводить оформление хлебобулочных изделий;	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;	
	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	базовый словарный запас на иностранном языке;	
	проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;	техника общения, ориентированная на потребителя	
	порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;		
	соблюдать выход при порционировании;		
	выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;		
	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для		

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

нормами закладки, особенностями заказа;		
использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий	кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;	
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	
подготавливать продукты;	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;	
готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;	органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;	
подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;	
проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;	
проводить оформление мучных кондитерских	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для	

	изделий;	отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	
	выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;	
	проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;	требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;	
	порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;	правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	
	соблюдать выход при порционировании;	базовый словарный запас на иностранном языке;	
	выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;	техника общения, ориентированная на потребителя	
	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских		

	изделий		
	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;		
	владеть профессиональной терминологией;		
	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий		
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;	приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями	методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;	взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

заказа;		
использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;	
подготавливать продукты;	органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;	
готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;	
подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;	
проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	
готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;	методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;	
выбирать, безопасно	требования к	

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

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
-	-	-	-	-	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	66	-
Практические занятия	106	106
Самостоятельная работа	30	-
Практика, в т.ч.:	216	216
учебная	36	36
производственная	180	180
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 05.01 в форме Дифференцированного зачета</i> <i>МДК 05.02 в форме Экзамена</i> <i>УП 05</i> <i>ПП 05 в форме Дифференцированного зачета</i> <i>ПМ 05 экзамен по модулю</i>	6	
	12	12
Всего	436	334

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	лабораторные работы и практические занятия, часов	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 5.1.-5.5 ОК1-7,9	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	66	40	54	14	40	-	12		
ПК 5.1.-5.5 ОК1-7,9	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	142	66	118	52	66	-	18		
ПК 5.1.-5.5 ОК1-7,9	Учебная практика	36	36						36	
ПК 5.1.-5.5 ОК1-7,9	Производственная практика	180	180							180
ПК 5.1.-5.5 ОК1-7,9	Промежуточная аттестация	12	12							
	Всего:	436	334	172			-	30	36	180

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		66	
<i>МДК 05.01.</i> Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		54/40	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание 1. Технологический цикл приготовления, оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 2. Технологический цикл приготовления, оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Технологический цикл подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 4. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 5. Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4 <i>1</i> <i>1</i> <i>1</i> <i>1</i>	ПК 5.1 - 5.5 ОК 1,2,3,5,6,9
Тема 1.2. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание 1. Классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Виды, назначение продуктов, готовых сухих смесей. Виды, назначение отделочных полуфабрикатов. 3. Характеристика муки, крахмала, сахара, меда, патоки, яиц и яичных продуктов, молока и молочных продуктов используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения сырья.	4 <i>1</i> <i>1</i> <i>1</i>	ПК 5.1.- 5.5 ОК 1,2,3,5,6,9

	Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.			
	4. Характеристика животных, растительных и комбинированных жиров, орехов, мака, пищевых добавок, разрыхлителей теста, пряностей, ароматизаторов, желеобразующих веществ используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения сырья. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	1		
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	6		
	Практическое занятие 1. Выполнение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов.	1/1		
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемости сырья.	1/1		
	Практическое занятие 3. Оформление заявок на склад	1/1		
	Практическое занятие 4. Оформление заявок на склад	1/1		
	Практическое занятие 5. Правила эксплуатации приборов для эспрессо оценки качества и безопасности сырья	1/1		
	Практическое занятие 6. Правила эксплуатации приборов для эспрессо оценки качества и безопасности сырья	1/1		
Тема 1.3.	Содержание	4		
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	1	ПК 5.1.- 5.5 ОК 1,2,3,5,6,9	
	2. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	1		
	3. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора.	1		
	4. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора.	1		
		Тематика практических занятий и лабораторных занятий	34/34	
		Практическое занятие 7. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1/1	
		Практическое занятие 8. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1/1	
		Практическое занятие 9. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных	1/1	

кондитерских изделий.		
Практическое занятие 10. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<i>1/1</i>	
Практическое занятие 11. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<i>1/1</i>	
Практическое занятие 12. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<i>1/1</i>	
Практическое занятие 13. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<i>1/1</i>	
Практическое занятие 14. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<i>1/1</i>	
Практическое занятие 15. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации весоизмерительных приборов с учётом инструкций и регламентов в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<i>1/1</i>	
Практическое занятие 16. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации весоизмерительных приборов с учётом инструкций и регламентов в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<i>1/1</i>	
Практическое занятие 17. Организация работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<i>1/1</i>	
Практическое занятие 18. Организация работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<i>1/1</i>	
Практическое занятие 19. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха	<i>1/1</i>	
Практическое занятие 20. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха	<i>1/1</i>	
Практическое занятие 21. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха	<i>1/1</i>	

Практическое занятие 22. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха	<i>1/1</i>	
Практическое занятие 23. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха.	<i>1/1</i>	
Практическое занятие 24. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха.	<i>1/1</i>	
Практическое занятие 25. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха.	<i>1/1</i>	
Практическое занятие 26. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха.	<i>1/1</i>	
Практическое занятие 27. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха.	<i>1/1</i>	
Практическое занятие 28. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха.	<i>1/1</i>	
Практическое занятие 29. Решение ситуационных задач по подбору, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	<i>1/1</i>	
Практическое занятие 30. Решение ситуационных задач по подбору, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	<i>1/1</i>	
Практическое занятие 31. Решение ситуационных задач по подбору, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	<i>1/1</i>	
Практическое занятие 32. Решение ситуационных задач по подбору, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	<i>1/1</i>	
Практическое занятие 33. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Санитарные требования к производственным помещениям кондитерского цеха.	<i>1/1</i>	
Практическое занятие 34. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.	<i>1/1</i>	
Практическое занятие 35. Организация и проведение уборки рабочего места кондитера, выбор и подготовка к работе технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учётом инструкций и	<i>1/1</i>	

	регламентов		
	Практическое занятие 36. Организация и проведение уборки рабочего места кондитера, выборание и подготовка к работе технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учётом инструкций и регламентов	1/1	
	Практическое занятие 37. Организация и проведение уборки рабочего места кондитера, выборание и подготовка к работе технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учётом инструкций и регламентов	1/1	
	Практическое занятие 38. Организация и проведение уборки рабочего места кондитера, выборание и подготовка к работе технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учётом инструкций и регламентов	1/1	
	Практическое занятие 39. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1/1	
	Практическое занятие 40. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1/1	
	Промежуточная аттестация в форме Дифференцированного зачета	1	
	Промежуточная аттестация в форме Дифференцированного зачета	1	
	Самостоятельная работы обучающихся 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	12	

Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		142	
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		118/66	
Тема 1. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		32/18	
Тема 1.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов. Методы приготовления.	Содержание Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	1	ПК 5.2 ОК 1,2,3,5,6,9
Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.			
Тема 1.2. Приготовление сиропов	Содержание Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	1	
Тема 1.3. Приготовление помады	Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	1	
Тема 1.4. Приготовление карамели.	Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. Работа с изомальтом (карфель «Артистико»), составление карамельных скульптур в соответствии с требованиями стандарта РЧ .	1	

Тема 1.5. Приготовление желе.	Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
Приготовление глазури			
Тема 1.6. Приготовление глазури сырцовой, заварной, шоколадной, зеркальной.	<i>Содержание</i> Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Современные тенденции в приготовлении и использовании зеркальной глазури в соответствии с требованиями стандарта РЧ . Органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1	
Тема 1.7. Темперирование шоколада	Темперирование шоколада и использование для покрытия конфет ручной работы, приготовления скульптур в соответствии с требованиями стандарта РЧ . Последовательность выполнения технологических операций.	1	
Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов			
Тема 1.8. Классификация кремов. Требования к качеству сырья.	<i>Содержание</i> Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	
Тема 1.9. Приготовление сливочных кремов.	Приготовление сливочных кремов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
Тема 1.10. Приготовление белковых кремов.	Приготовление белковых кремов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
Тема 1.11. Приготовление заварных кремов.	Приготовление заварных кремов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
Тема 1.12. Приготовление	Приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения	1	

кремов из молочных продуктов	технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 1.13. Приготовление посыпок и крошки	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления	1	
Тема 1.14. Использование посыпок и крошки. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 1. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Приготовление глазури.	6/6	ПК 5.1, 5.2 ОК 1 - 9
	Практическое занятие 2. Приготовление кремов. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	6/6	
	Практическое занятие 3. Подготовка к ДЭ в соответствии с требованиями стандарта РЧ: организация и подготовка рабочего места, подготовка сахарной пасты, пищевых красителей, окрашивание сахарной пасты; отработка умений и навыков по моделированию - формовки вручную изделий из марципана, сахарной пасты различных фигур, животных, фруктов, презентация готовых фигур, уборка рабочего места.	6/6	
Тема 2. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		28/18	
Тема 2.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения	1	ПК 5.3 ОК 1,2,3,5,6,9
Тема 2.2. Приготовление начинок и фаршей	Содержание Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование.	1	ПК 5.2 ОК 1,2,3,5,6,9

для хлебобулочных изделий	<p>Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок</p>		
Тема 2.3. Классификация теста. Способы разрыхления теста.	<p><i>Содержание</i></p> <p>Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика.</p> <p>Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей.</p>	1	ПК 5.3 ОК 1,2,3,5,6,9
Тема 2.4. Технология приготовления дрожжевого опарного и безопарного теста	<p>Замес и образования теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Особенности оформления до выпечки и после нее.</p> <p>Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента.</p>	1	
Тема 2.5. Приготовление теста на закваске.	<p>Приготовление теста на закваске. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	1	
Тема 2.6. Приготовление слоёного дрожжевого теста.	<p>Приготовление слоёного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	1	
Тема 2.7. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах.	<p>Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	1	
Тема 2.8. Технология приготовления дрожжевого теста	<p>Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после неё. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	1	ПК 5.3 ОК 1,2,3,5,6,9
Тема 2.9. Технология	<p>Изучение актуальных направлений в приготовлении хлебобулочных изделий у различных народов мира (осетинские пироги) в соответствии с требованиями стандартов РЧ</p>	1	

приготовления осетинских пирогов			
Тема 2.10. Технология приготовления осетинских пирогов	Изучение актуальных направлений в приготовлении хлебобулочных изделий у различных народов мира (осетинские пироги) в соответствии с требованиями стандартов РЧ	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие 4. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста. Приготовление фаршей и начинок. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	6/6	ПК 5.1, 5.3 ОК 1 - 9
	Практическое занятие 5. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста. Приготовление фаршей и начинок. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	6/6	
	Практическое занятие 6. Подготовка к ДЭ в соответствии с требованиями стандарта РЧ : организация и подготовка рабочего места, подготовка сырья, отработка умений и навыков по приготовлению осетинских пирогов, презентация готовых пирогов, уборка рабочего места.	6/6	
Тема 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		34/18	
Тема 3.1. Классификация, ассортимент мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста	Содержание 1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям.	1	ПК 5.4, 5.2 ОК 1,2,3,5,6,9
Тема 3.2. Технология приготовления блинчатого теста и изделий из него.	Содержание 1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из блинчатого теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. 2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными	1	ПК 5.4, 5.2 ОК 1,2,3,5,6,9

	полуфабрикатами, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 3.3. Технология приготовления вафельного, сахарного теста и изделий из него.	Содержание 1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из вафельного, сахарного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. 2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
Тема 3.4. Технология приготовления сдобного пресного теста и изделий из него.	Содержание 1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из сдобного пресного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. 2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
Тема 3.5. Технология приготовления пряничного теста и изделий из него.	Содержание 1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. 2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1 1	
Тема 3.6. Технология приготовления воздушного теста и изделий из него.	Содержание 1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из воздушного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. 2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
Тема 3.7. Технология приготовления песочного теста и изделий из него.	Содержание 1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. 2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к	1	

	реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 3.8. Технология приготовления миндального теста и изделий из него.	Содержание 1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из миндального теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. 2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
Тема 3.9. Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него.	Содержание 1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. 2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1 1	
Тема 3.10. Технология приготовления заварного теста и изделий из него.	Содержание 1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. 2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1 1	
Тема 3.11. Технология приготовления пресного слоеного теста и изделий из него.	Содержание 1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного слоеного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. 2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
Тема 3.12. Технология приготовления крошкового полуфабриката и изделий из него.	Содержание 1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из крошкового полуфабриката. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. 2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к	1	

	реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 3.13. Полуфабрикаты и изделия пониженной калорийности	Содержание		
	1. Приготовление полуфабрикатов и изделий пониженной калорийности, в том числе региональных изделий теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	1	
	2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие 7. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста, вафельного теста, пресного слоёного теста, тесто фило. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	6/6	ПК 5.4, 5.2, 5.1 ОК 1 - 9
	Практическое занятие 9. Подготовка в соответствии с требованиями стандарта РЧ: организация и подготовка рабочего места, подготовка сырья, отработка умений и навыков по приготовлению тёплого открытого ягодного пирога, открытого яблочного пирога на основе песочного теста, презентация готовых пирогов, уборка рабочего места.	6/6	
	Практическое занятие 10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста, заварного теста воздушного теста, из миндального теста	6/6	
Самостоятельная работы обучающихся			
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Сбор информации, в том числе с использованием Интернета и подбор рецептов тёплого открытого ягодного пирога, открытого яблочного пирога на основе песочного теста в соответствии с требованиями стандартов WSR. 7. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 8. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 	10	
Тема 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		24/12	

Тема 4.1. Классификация и характеристика пирожных	<i>Содержание</i> Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	ПК 5.5, 5.4, 5.2 ОК 1,2,3,5,6,9
Тема 4.2. Классификация и характеристика тортов	Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
Тема 4.3. Изготовление и оформление бисквитных пирожных и тортов	Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	1	
Тема 4.4. Изготовление и оформление песочных пирожных и тортов	Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	1	
Тема 4.5. Изготовление и оформление слоеных пирожных и тортов	Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	1	
Тема 4.6. Изготовление и	Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. Изучение современных	1	

оформление заварных пирожных и тортов	тенденций в приготовлении и подаче пирожного «Глазированный эклер с заварным лимонным кремом» (с сохранением классической формы) в соответствии с требованиями стандартов РЧ . Приготовление заварных тортов, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.		
Тема 4.7. Изготовление и оформление воздушных и миндальных пирожных и тортов	Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, миндальных тортов ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	1	
Тема 4.8. Изготовление и оформление крошковых пирожных	Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	1	
Тема 4.9. Приготовление и подача шоколадных конфет ручной работы	Изучение современных тенденций в приготовлении и подаче шоколадных конфет ручной работы, батончиков с начинками (темперирование шоколада, приготовление начинок) в соответствии с требованиями стандартов РЧ .	1	
		1	
Тема 4.10. Приготовление муссовых тортов и пирожных	Изучение современных тенденций в приготовлении и подаче муссовых пирожных и тортов АНТРЕМЕ с отделкой поверхности зеркальной глазури, велюром в соответствии с требованиями стандартов РЧ .	1	
		1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 13. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных в ассортименте. Подготовка в соответствии с требованиями стандарта РЧ : организация и подготовка рабочего места, подготовка сырья, отработка умений и навыков по приготовлению глазированных эклер (с сохранением классической формы) с заварным лимонным кремом, презентация готовых эклер, уборка рабочего места.	6/6	ПК 5.5, 5.4, 5.2, ПК 5.1 ОК 1 - 9
	Практическое занятие 14. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов в ассортименте.	6/6	
Самостоятельная работы обучающихся 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		8	

<ol style="list-style-type: none"> 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Сбор информации, в том числе с использованием Интернета и подбор рецептов приготовления пирожного «Глазированный эклер с заварным лимонным кремом» (с сохранением классической формы), шоколадных конфет ручной работы, батончиков; тортов АНТРЕМЕ с отделкой поверхности зеркальной глазури в соответствии с требованиями стандартов РЧ. 7. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 8. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 		
<p><i>Промежуточная аттестация в форме Экзамена</i></p>	6	ПК 5.1 - 5.5 ОК 1 - 9
<p>Учебная практика по ПМ 05 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Приготовление осетинских пирогов, теплого открытого ягодного пирога, открытого яблочного пирога 	36/36	ПК 5.1 - 5.5 ОК 1 - 9

<p>на основе песочного теста; пирожного «Глазированный эклер с заварным лимонным кремом» (с сохранением классической формы), шоколадных конфет ручной работы, батончиков; тортов АНТРЕМЕ с отделкой поверхности зеркальной глазури в соответствии с требованиями стандартов РЧ.</p> <p>9. Работа с изомальтом (карамель «Артистико»), работа с шоколадом, темперирование шоколада, составление скульптур, постамента для шоколадных конфет в соответствии с требованиями стандартов РЧ.</p> <p>10. Моделирование-формовка вручную изделий из марципана, сахарной пасты различных фигур, животных, фруктов в соответствии с требованиями стандартов РЧ.</p> <p>11. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>12. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>14. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>16. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>17. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>18. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>19. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>20. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>21. 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>22. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>23. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
Производственная практика по ПМ 05	180/180	ПК 5.1 - 5.5

<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос <p>Промежуточная аттестация в форме Дифференцированного зачета</p>		ОК 1 - 9
<p>Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю</p>	12/12	
<p>Всего</p>	436	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская и зона по видам работ: зона кондитерского дела, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
2. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
4. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. -III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. -Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. -III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. профобразования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
13. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
14. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с.

15. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
16. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приголовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 384 с.
17. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
18. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
19. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
20. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
21. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.
22. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
23. Потапова И.И. Калькуляция и учет:учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
24. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.
6. Справочник шеф-повар (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.идоп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРГ), 2010. – 1216 с.: ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Выполняет приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	самостоятельной работе; -интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач,
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Выполняет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	оценка тестового контроля. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированно
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Выполняет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	м зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Выполняет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Текущий контроль: <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе;
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	-интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Промежуточная аттестация: <i>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i> - практических заданий на дифференцированно м зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной
ОК.04 Эффективно	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами,	

взаимодействовать и работать в коллективе и команде	руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	<i>практикам</i>
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	
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	понимать и описывать значимость своей профессии;	
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	
ОК.08 Использовать средства физической культуры	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных	

<p>для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии</p>	
<p>ОК.9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках</p>	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	

Рабочая программа профессионального модуля

**«ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ: БЛЮД ДЛЯ ДЕТЕЙ РАЗЛИЧНОГО ВОЗРАСТА В
ДЕТСКИХ КОНСУЛЬТАЦИЯХ, ЯСЛЯХ, ДЕТСКИХ САДАХ, ЯСЛЯХ_САДАХ,
ШКОЛАХ И ДРУГИХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ »**

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	4
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	4
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	24
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	24
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля.....</i>	24
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	24
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	26
3. Условия реализации профессионального модуля.....	28
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	28
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	28
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 06 Приготовление: блюд для детей различного возраста в детских консультациях, яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания
код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности Приготовление блюд для детей различного возраста в детских консультациях, яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания

Профессиональный модуль включен в *вариативную часть образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер (по запросу работодателя)*

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	Номенклатуру информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	-
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	-

	профессиональной деятельности		
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	-
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	понимать и описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной	-

	программное обеспечение	деятельности	
ПК 6.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления блюд для детей различного возраста в соответствии инструкции и регламента	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	основы и значение питания детей грудного, раннего, дошкольного и школьного возраста; характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов, признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения; сроки хранения и реализации сырых продуктов, полуфабрикатов и приготовленных блюд;	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
ПК 6.2. Осуществлять приготовление, порционирование и раздачу блюд для детей различного возраста	приготавливать блюда для детей различного возраста, в т.ч. молочных смесей типа "В", рассыпчатых каш из различных круп; пюре, овощных блюд; салатов, винегретов. Варить мясные и куриные бульоны; супы. Подготавливать различные виды пассеровок, соусов; суфле, тефтелей, гаше, котлет, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов; запеканок; горячих и холодных третьих блюд.	особенности кулинарной обработки продуктов для детского питания; основы технологии приготовления первых, вторых, третьих, холодных блюд и изделий из теста; параметры режима и продолжительность тепловой обработки продуктов, процессов варки, жарки, припускания, выпечки; нормы, соотношение и последовательность закладки сырья в используемое оборудование; способы порционирования	приготовления блюд для детей различного возраста, в т.ч. молочных смесей типа "В", рассыпчатых каш из различных круп; пюре, овощных блюд; салатов, винегретов. Варки мясных и куриных бульонов; супов. Приготовления различных видов пассеровок, соусов; суфле, тефтелей, гаше, котлет, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов; запеканок; горячих

	<p>Замешивать дрожжевое и пресное тесто, выпекать из него хлебобулочные и кулинарные изделия.</p> <p>Порционировать и раздавать блюда в соответствии с возрастными нормами для детей грудного, раннего, дошкольного и школьного возраста.</p>	<p>блюд в соответствии с возрастом детей; правила пользования таблицей замены продуктов; устройство и принцип работы обслуживаемого механизированного, теплового, весоизмерительного, холодильного и другого оборудования, правила его эксплуатации и ухода за ним; санитарные правила содержания пищеблока; правила личной гигиены; способы предупреждения пищевых отравлений; правила раздачи пищи детям.</p>	<p>и холодных третьих блюд</p>
--	---	---	--------------------------------

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	50	32
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	108	108
учебная	36	36
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 06.01 в форме Э</i>	6	6
<i>ПП 06 в форме ДЗ</i>	6	
<i>ПМ 06 в форме Э</i>	6	
Всего	170	140

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	В том числе практ. работы	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ОК1, 2,3, 4,5,6, 7,9; ПК 6.1, 6,2	Раздел 1 Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий для детей различного возраста	50	32	50	50	-	-	-		
	Учебная практика	36	36						36	
	Производственная практика	72	72							72
	Промежуточная аттестация	12		6						
	Всего:	170	140	56	50	-	-	-	36	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий для детей различного возраста			
МДК 06.01 Организация рабочего места, подготовка оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления блюд для детей различного возраста в соответствии инструкции и регламента		50/32	
Тема 1 Приготовление блюд для детей различного возраста в детских консультациях, яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания	Содержание		ПК 6.1-6.2 ОК01-ОК11
	Характеристика и биологическую ценность различных пищевых продуктов, признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения	1	
	Характеристика и биологическую ценность различных пищевых продуктов, признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения	1	
	Основы обработки продуктов для детского питания	1	
	Основы обработки продуктов для детского питания	1	
	Рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	1	
Рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	1		

Тепловая обработка продуктов	1	
Тепловая обработка продуктов	1	
Приготовления блюд для детей различного возраста, вт.ч. молочных смесей типа "В", рассыпчатых каш из различных круп; пюре, овощных блюд; салатов, винегретов.	1	
Приготовления блюд для детей различного возраста, вт.ч. молочных смесей типа "В", рассыпчатых каш из различных круп; пюре, овощных блюд; салатов, винегретов.	1	
Приготовления блюд для детей различного возраста, вт.ч. молочных смесей типа "В", рассыпчатых каш из различных круп; пюре, овощных блюд; салатов, винегретов.	1	
Приготовления блюд для детей различного возраста, вт.ч. молочных смесей типа "В", рассыпчатых каш из различных круп; пюре, овощных блюд; салатов, винегретов.	1	
Варки мясных и куриных бульонов; супов.	1	
Варки мясных и куриных бульонов; супов.	1	
Приготовления различных видов пассеровок, соусов; суфле, тефтелей, гаше, котлет, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов; запеканок; горячих и холодных третьих блюд.	1	
Приготовления различных видов пассеровок, соусов; суфле, тефтелей, гаше, котлет, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов; запеканок; горячих и холодных третьих блюд.	1	
Приготовления различных видов пассеровок, соусов; суфле, тефтелей, гаше, котлет, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов; запеканок; горячих и холодных третьих блюд.	1	
Приготовления различных видов пассеровок, соусов; суфле, тефтелей, гаше, котлет, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов; запеканок; горячих и холодных третьих блюд.	1	
Приготовление дрожжевого и пресного теста, и выпечка изделий из него хлебобулочные и кулинарные изделия.	1/1	

	Приготовление овощных фаршей и сладких начинок	1/1	
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа. Приготовление блюд для детей различного возраста, в т.ч. молочных смесей типа "В", рассыпчатых каш из различных круп; пюре, овощных блюд; салатов, винегретов.	6/6	
	Практическая работа. Приготовление блюд для детей различного возраста, в т.ч. молочных смесей типа "В", рассыпчатых каш из различных круп; пюре, овощных блюд; салатов, винегретов.	6/6	
	Практическая работа. Варка мясных и куриных бульонов; супов.	6/6	
	Практическая работа. Приготовление различных видов пассеровок, соусов; суфле, тефтелей, гаше, котлет, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов; запеканок; горячих и холодных третьих блюд.	6/6	
	Практическая работа. Приготовление дрожжевого и пресного теста, и выпечка изделий из него хлебобулочные и кулинарные изделия.	6/6	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Учебная практика Виды работ: Учебная практика 1. Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов 2. Выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты		36	
Производственная практика Виды работ: 1. Приготовление блюд для детей различного возраста, в т.ч. молочных смесей типа "В", рассыпчатых каш из различных круп; пюре, овощных блюд; салатов, винегретов. 2. Варка мясные и куриные бульоны; супы.		72	

<p>3. Приготавливать различные виды пассеровок, соусов; суфле, тефтелей, гаше, котлет, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов; запеканок; горячих и холодных третьих блюд.</p> <p>4. Замешивать дрожжевое и пресное тесто, выпекать из него хлебобулочные и кулинарные изделия.</p> <p>5. Порционировать и раздавать блюда в соответствии с возрастными нормами для детей грудного, раннего, дошкольного и школьного возраста.</p>		
<i>Промежуточная аттестация</i>	6	
Всего	170	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет технологии кулинарного производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ: Зона поварского дела, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

Учебная практика: Зона поварского дела

Производственная практика: АО КШП «Огонек»

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

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

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

5. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510096>

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513930>

7. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513242>

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
10. 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].
11. 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].
12. 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.
13. 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
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
15. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
<p>ПК 6.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления блюд для детей различного возраста в соответствии инструкции и регламента</p>	<p>Выполняет действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырьё, материалы; – содержит рабочие места в чистоте, соблюдает требования охраны труда, техники безопасности; – рационально выбирает и использует моющие и дезинфицирующие средства; – правильно выполняет работы по уходу за весоизмерительным оборудованием; – правильно выбирает методы мытья (вручную и в посудомоечной машине), организует хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов; – организует хранение продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – выбирает правильные методы подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий на лабораторных занятиях; – заданий по учебной и производственной практикам <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполняет точные, соответствующие заданию расчеты потребности в продуктах, полуфабрикатах; оформляет заявки на продукты по действующим правилам 	
<p>ПК 6.2 Осуществлять приготовление, порционирование и раздачу блюд для детей различного возраста</p>	<p>Выполняет действия по приготовлению блюд для детей различного возраста в детских консультациях, яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания :</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, точное распознаёт недоброкачественные продукты; <ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует оптимальность процесса приготовления блюд для детей различного возраста, в т.ч. молочных смесей типа "В", рассыпчатых каш из различных круп; пюре, овощных блюд; салатов, винегретов. варки мясных и куриных бульонов; супов. приготовления различных видов пассеровок, соусов; суфле, тефтелей, гаше, котлет, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов; запеканок; горячих и холодных третьих блюд, производит изготовление выпечки (экономит ресурсы: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., выбирает правильные способы и техники приготовления, учитывает возраст потребителя); – демонстрирует профессиональные навыки работы с ножом; – соблюдает соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> – корректно использует цветные разделочные доски; – использует раздельное хранение органических и неорганических отходов в контейнерах; – соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении 	

	<p>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"> – правильно выбирает и безопасно использует оборудование, инвентарь, инструменты, посуду; – соблюдает соответствие времени выполнения работ по нормативам; – соблюдает соответствие массы кулинарной продукции требованиям рецептуры – производит точные расчеты закладки продуктов для кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – производит адекватную оценку качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры; – анализирует соответствие внешнего вида готовой кулинарной продукции требованиям рецептуры; – соблюдает температуру подачи блюда, кулинарного изделия, выпечки; – аккуратно порционирует блюда, кулинарные изделия; – использует в работе принцип сочетаемости продуктов и отсутствия вкусовых противоречий; – анализирует соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре 	
--	---	--

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ. 07 ИЗГОТОВЛЕНИЕ, ПРЕЗЕНТАЦИЯ И ПРОДАЖА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ
ИЗДЕЛИЙ»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	3
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	3
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	3
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	21
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	21
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля.....</i>	21
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	22
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	23
3. Условия реализации профессионального модуля.....	45
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	45
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	45
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	47

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ. 07 ИЗГОТОВЛЕНИЕ, ПРЕЗЕНТАЦИЯ И ПРОДАЖА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий».

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы по запросу работодателя.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

<p>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска использовать современное программное обеспечение; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p>	<p>номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</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>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>	-

	определять источники финансирования		
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	-
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	-
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	понимать и описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы,	-

<p>изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>	
<p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии</p>	<p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.</p>	
<p>ОК.9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках</p>	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	<p>-</p>

	профессиональные темы		
ПК 7.1 Составление рецептуры хлебобулочных изделий	<p>Обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции</p> <p>Производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах</p> <p>Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения</p> <p>Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции</p> <p>Готовить помощников пекаря к самостоятельной работе</p> <p>Осуществлять контроль деятельности помощников пекаря</p>	<p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции</p> <p>разнообразного ассортимента</p> <p>Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции</p> <p>разнообразного ассортимента</p> <p>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке</p> <p>Специфика производственной деятельности организации,</p>	<p>Разработка меню /ассортимента хлебобулочной продукции.</p> <p>Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции.</p> <p>Подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству.</p> <p>Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочной продукции.</p> <p>Оценка имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации.</p> <p>Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой</p>

		<p>технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства</p> <p>Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах</p>	<p>хлебобулочной продукции.</p>
<p>ПК 7.2 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий</p>	<p>Применять приемы смешанной закваски</p> <p>Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции</p> <p>разнообразного ассортимента</p> <p>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий</p>	<p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Способы организации питания, в том числе диетического</p> <p>Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции</p> <p>разнообразного ассортимента</p> <p>Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов</p> <p>Виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и</p>	<p>Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции</p> <p>Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации</p> <p>Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий</p>

		условия его эксплуатации Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты	
ПК 7.3 Формовка хлебобулочных изделий	Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе Применять различные способы замесов Определять дефекты теста Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции Способы сокращения потерь и сохранения	Замешивание и формовка теста вручную Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании

		<p>питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции</p> <p>Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса</p> <p>Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах</p>	
ПК 7.4 Выпечка хлебобулочных изделий	<p>Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий</p> <p>Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий</p> <p>Технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения</p>	<p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке</p> <p>Специфика производственной деятельности организации,</p>	<p>Выпечка несдобных хлебобулочных изделий</p> <p>Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий</p> <p>Выпечка праздничных тортов, сложных видов печения</p>

		технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства	
ПК 7.5 Презентация и продажа хлебобулочных изделий	Творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения Готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу Соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления Составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции Составлять портфолио на хлебобулочную продукцию Применять	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве	Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции Презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу Продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям

	компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию	хлебобулочной продукции Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции	
ПК 7.6 Соблюдение требований охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания	Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции	Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции	Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	16	
Практические занятия	34	32
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	108	108
учебная	36	36
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 07.01 в форме Экзамена</i>	6	-
УП 07 ПП 07 Производственная практика в форме дифференцированного зачета ПМ 07 Экзамен по модулю	6	6
Всего	170	146

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	лабораторные работы и практические занятия, часов	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 7.1.-7.6	Раздел 1. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	56	32	50	16	34	-	-		
ОК1-9	Учебная практика	36	36						36	
	Производственная практика	72	72							72
	Промежуточная аттестация	6	6							
	Всего:	170	146	80	34	46	-	-	36	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
ПМ 07 Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий		170	
МДК 07.01 Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента		50/32	
Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции	Содержание		
	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции Способы организации питания, в том числе диетического Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах	1	ПК 7.1 – 7.6 ОК 3,5,9
Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места пекаря к работе	Содержание		
	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации. Подготовка технологического оборудования.	1	ПК 7.1 – 7.6 ОК 1,2,3,4,5,7,9
	Подготовка рабочего места пекаря к работе.	1	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 1. Контроль выполнения помощником пекаря заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе.	1/1	ПК 7.1 – 7.6 ОК 1,2,3,4,5,7,9
Практическое занятие 2. Проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха.	1/1		
Требования охраны	Содержание		

труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.	1	ПК 7.1 – 7.6 ОК 1,2,3,4,5,7,9
Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции.	Содержание Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов.	1	ПК 7.1 – 7.6 ОК 1,2,3,4,5,7,9
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 3. Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции	1/1	ПК 7.1 – 7.6 ОК 1,2,3,4,5,9
Практическое занятие 4. Подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству	1/1		
Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение.	Содержание		
	Контроль качества и безопасности сырья. Классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении.	1	ПК 7.1 – 7.6 ОК 1,2,3,5,9
	Характеристика муки, крахмала, сахара, меда, патоки, яиц и яичных продуктов, молока и молочных продуктов используемых при приготовлении. Требования к качеству, условия и сроки хранения сырья. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	1	
	Характеристика животных, растительных и комбинированных жиров, орехов, мака, пряностей, ароматизаторов, желирующих веществ используемых при приготовлении. Требования к качеству, условия и сроки хранения сырья. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	1	
Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке. Комбинирование различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий. Способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции.	1		

Изготовление, оформление и презентация хлебобулочной продукции	Содержание		
	Технологии изготовления отделочных полуфабрикатов	1	ПК 7.1 – 7.6 ОК 1,2,3,5,9
	Технологии изготовления отделочных полуфабрикатов	1	
	Технологии замеса и изготовления сложных видов теста (вручную, на специальном оборудовании). Дефекты теста.	1	
	Технологии замеса и изготовления сложных видов теста (вручную, на специальном оборудовании). Дефекты теста.	1	
	Качество формовки хлебобулочной продукции. Выпечка хлебобулочных изделий. Процессы, происходящие при выпечки изделий.	1	
Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям	1		
В том числе практических занятий			
	Практическое занятие 5. Разработка меню/ассортимента хлебобулочной продукции	1/1	ПК 7.1 – 7.6 ОК 1,2,3,5, 9
	Практическое занятие 6. Разработка меню/ассортимента и рецептур хлебобулочной продукции	1/1	
	Практическое занятие 7. Составление калькуляции на продукцию хлебобулочного производства.	1/1	
	Практическое занятие 8. Составление калькуляции на продукцию хлебобулочного производства.	1/1	
	Практическое занятие 9. Изготовление и оформление сдобных, несдобных хлебобулочных изделий. (Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления, приготовление теста и полуфабрикатов, формовка, выпечка, охлаждение, оформление и презентация готовой хлебобулочной продукции)	6/6	ПК 7.1 – 7.6 ОК 1,2,3,4,5,7,9
	Практическое занятие 10. Изготовление и оформление сложных хлебобулочных изделий. (Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления, приготовление теста и полуфабрикатов, формовка, выпечка, охлаждение, оформление и презентация готовой хлебобулочной продукции)	6/6	ПК 7.1 – 7.6 ОК 1,2,3,4,5,7,9
	Практическое занятие 11. Изготовление и оформление мелкоштучных хлебобулочных изделий. Изготовление и оформление сложных видов печенья. (Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления, приготовление теста и полуфабрикатов, формовка, выпечка, охлаждение, оформление и презентация готовой хлебобулочной продукции)	6/6	ПК 7.1 – 7.6 ОК 1,2,3,4,5,7,9
	Практическое занятие 12. Изготовление и оформление праздничных тортов. (Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления, приготовление теста и	6/6	ПК 7.1 – 7.6 ОК 1,2,3,4,5,7,9

	полуфабрикатов, формовка, выпечка, охлаждение, оформление и презентация готовой хлебобулочной продукции)		
	Практическое занятие 13. Составление портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию.	1	ПК 7.1 – 7.6 ОК 1,2,3,5, 9
	Практическое занятие 14. Составление портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию.	1	
Промежуточная аттестация в форме Экзамена		6	ПК 7.1 - 7.6 ОК 1,2,3,5,6,9
Учебная практика по ПМ 07 Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Изготовление сложных видов теста. 2. Устранение дефектов полуфабрикатов перед выпечкой. 3. Изготовление хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. 4. Изготовление отделочных полуфабрикатов. 5. Выпечка сдобных хлебобулочных изделий. 6. Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям. 		36/36	ПК 7.1 - 7.6 ОК 1-9
Производственная практика по ПМ 07 Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий. 2. Замешивание и формовка теста вручную. 3. Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании. 4. Приготовление несдобных хлебобулочных изделий. 5. Приготовление выпечки сдобных хлебобулочных изделий. 6. Приготовление выпечки мелкоштучных хлебобулочных изделий. 7. Приготовление выпечки праздничных пирогов, сложных видов печенья. 8. Приготовление выпечки праздничных пирогов, сложных видов печенья. 9. Приготовление сложной хлебобулочной продукции. 10. Приготовление сложной хлебобулочной продукции. 11. Оформление сложных изделий хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения. 12. Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции. 13. Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции. Подготовка помощников пекаря к самостоятельной работе. Осуществление контроля 		72/72	ПК 7.1 - 7.6 ОК 1-9

<p>деятельности помощников пекаря.</p> <p>14. Оценка имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации. Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации.</p> <p>15. Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции.</p> <p>16. Презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу.</p> <p>17. Составление калькуляции продукции хлебобулочного производства.</p> <p>18. Продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям. Применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию.</p> <p><i>Промежуточная аттестация в форме Дифференцированного зачета</i></p>		
<p><i>Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю</i></p>	<p>6/6</p>	<p>ПК 7.1 - 7.6 ОК 1-9</p>
<p>Всего</p>	<p>170/146</p>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская и зона по видам работ: зона кондитерского дела, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
2. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
4. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. -III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. -Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. -III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. профобразования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
13. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
14. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с.
15. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

16. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 384 с.
17. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
18. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
19. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
20. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
21. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.
22. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
23. Потапова И.И. Калькуляция и учет:учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
24. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.
6. Справочник шеф-повар (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.идоп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРГ), 2010. – 1216 с.: ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 7.1 Составление рецептуры хлебобулочных изделий	Составляет меню, рецептуры, заявки на продукты; ведет учет и составляет товарный отчет о производстве хлебобулочной продукции	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе; - интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
ПК 7.2 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	Выполняет подбор и подготовку сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий.	
ПК 7.3 Формовка хлебобулочных изделий	Выполняет замешивание и формовку теста вручную и на специальном оборудовании.	
ПК 7.4 Выпечка хлебобулочных изделий	Выполняет выпечку хлебобулочных изделий в ассортименте.	
ПК 7.5 Презентация и продажа хлебобулочных изделий	Выполняет презентацию и продажу хлебобулочных изделий.	
ПК 7.6 Соблюдение требований охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания	Выполняет требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.	

<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе; - интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p>
<p>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</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>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК.05</p>	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять</p>	

<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</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 поведения</p>	<p>понимать и описывать значимость своей профессии;</p>	
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	
<p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья</p>	<p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной</p>	

<p>в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии</p>	
<p>ОК.9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках</p>	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	

**Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы,
включая программное обеспечение**

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «**Общеобразовательных дисциплин**»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	1) 30 посадочных места обучающихся; 2) рабочее место преподавателя 3) Шкафы 4) Доска учебная	Мебель	Основное	Учебный кабинет является учебно-методическим центром для преподавания в процессе реализации и освоения ОПОП в области общеобразовательных дисциплин.	ОД.б 01 Русский язык ОД.б 02 Литераура ОД.б 03 Математика ОД.у 05 Информатика ОД.б 06 Физика ОД.у 07 Химия ОД.б 08 Биология ОД.б 09 История ОД.б 10 Обществознание ОД .б 11 География
2	Плакаты и планшеты, раздаточный материал, презентации по дисциплинам , карты, схемы, атласы, калькуляторы.	Оборудование	Основное	Материально-технической и методической базой образовательного процесса и представляет собой специализированную аудиторию, предназначенную для	ЭК 01 Основы финансовой грамотности
3	1) ПК для учителя 2) Проектор 3) Интерактивная доска	ТС	Основное		
4	1) рабочие программы 2) Примерные рабочие программы 3) КТП 4) Технологические карты занятий 5) методические рекомендации для проведения лабораторных и практических	УМК	Основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	работ; 6) КИМы 7) ФОСы 8) нормативные и правовые документы;			совместной деятельности преподавателей и студентов в изучении наук в соответствии с ФГОС СПО, учебными планами и программами, а также для консультационной и творческой работы... Организация вместе с преподавателями внеаудиторной и научно-исследовательской работы студентов	

1.2 Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	1) 30 посадочных места обучающихся; 2) рабочее место преподавателя	Мебель	Основное	Учебный кабинет является учебно-методическим центром для преподавания в процессе реализации и	- Основы товароведения продовольственных товаров
2	3) Шкафы 4) Доска учебная				
2	Плакаты и планшеты, раздаточный	Оборудование	Основное		- Экономические и

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
2	материал, презентации по дисциплинам , карты, схемы, атласы, калькуляторы.			освоения ОПОП в области	правовые основы профессиональной
3	1) ПК для учителя 2) Проектор 3) Интерактивная доска	ТС	Основное	общеобразовательных дисциплин. Материально-технической и методической базой	деятельности - Основы калькуляции и учета
4	1) рабочие программы 2) Примерные рабочие программы 3) КТП 4) Технологические карты занятий 5) методические рекомендации для проведения лабораторных и практических работ; 6) КИМы 7) ФОСы 8) нормативные и правовые документы;	УМК	Основное	образовательного процесса и представляет собой специализированную аудиторию, предназначенную для совместной деятельности преподавателей и студентов в изучении наук в соответствии с ФГОС СПО, учебными планами и программами, а также для консультационной и творческой работы... Организация вместе с преподавателями внеаудиторной и научно-исследовательской	Основы предпринимательской деятельности - Эффективное поведение на рынке труда

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				работы студентов	

1.3 Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	1) 24 посадочных места обучающихся; 2) рабочее место преподавателя 3) Шкафы 4) Доска учебная 5) Демонстрационный стол 6.) Шкаф для оборудования, 7) Сейф, 8) Тумба для реактивов	Мебель	Основное	В кабинете располагаются следующие помещения: - помещения для проведения подготовительных работ (моечная, приготовление и разлив питательных сред и др.);	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
2	1) калькуляторы, карты, схемы продовольственных товаров, 2) Вытяжной шкаф, 3) Микроскоп Биомед, 4) Спиртовки, 5) Пипетки, 6) Капельница 2-60, 7) Стаканы, Промывалка, 8) Термометр 100 (0+100),	Оборудование	Специализированное	- помещение для стерилизации питательных сред и лабораторной посуды (стерилизационная); - помещение с холодильной камерой или холодильниками для хранения питательных	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	9) Чашка ЧБН 100*20			сред и диагностических препаратов; - помещение для работы с документами и литературой; - помещение для хранения и одевания рабочей одежды; Применяемые окрасочные материалы устойчивы к действию моющих и дезинфицирующих средств; - двери изготовлены из материалов, устойчивых к влажной обработке; - стыки внутренних строительных ограждающих конструкций и проходы коммуникаций через них загерметизированы; - электрооборудование, кабельные изделия, осветительная арматура для лабораторных помещений 2 класса	
3	1) ПК 2) Проектор 3) Интерактивная доска	ТС	Основное		
4	1) рабочие программы 2) Примерные рабочие программы 3) КТП 4) Технологические карты занятий 5) методические рекомендации для проведения лабораторных и практических работ; 6) КИМы 7) ФОСы 8) нормативные и правовые документы; 9) унифицированные формы технологических карт, калькуляционных карт, 10) Инструкции по технике безопасности работы с электрооборудованием, по противопожарной безопасности	УМК	Основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				электробезопасности;	

1.4 Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	1) доска учебная; 2) рабочее место преподавателя; 3) столы и, стулья (по числу обучающихся), 4) шкафы для хранения муляжей (инвентаря),	Мебель	Основное	В кабинете располагаются следующие помещения: - помещение для проведения занятий Применяемые окрасочные материалы устойчивы к действию моющих и дезинфицирующих средств; - двери изготовлены из материалов, устойчивых к влажной обработке; - стыки внутренних строительных ограждающих конструкций и проходы коммуникаций через них	ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров
2	1) Муляжи 2) Натуральные образцы 3) Плакаты:	Оборудование	Специализированное		
3	1) ноутбук, 2) средства аудиовизуализации, 3) проектор	ТС	Основное		
4	1) рабочие программы 2) Примерные рабочие программы 3) КТП 4) Технологические карты занятий 5) методические рекомендации для проведения лабораторных и практических работ; 6) КИМы 7) ФОСы 8) нормативные и правовые документы;.	УМК	Основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	9) Инструкции по технике безопасности работы с электрооборудованием, по противопожарной безопасности			загерметизированы; - электрооборудование, кабельные изделия, осветительная арматура для лабораторных помещений 2 класса электробезопасности;	

1.5 Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	1) доска учебная; 2) рабочее место преподавателя; 3) столы и, стулья (по числу обучающихся), 4) шкафы для хранения муляжей (инвентаря), 5) Вытяжной шкаф.	Мебель	Основное	В кабинете располагаются следующие помещения: - помещение для проведение занятий Применяемые окрасочные материалы устойчивы к действию моющих и дезинфицирующих средств; -	ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюдов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПМ 02 Приготовление, оформление и
2	Стенды: - Оборудование предприятий общественного питания; - Правила подачи первых блюд;	Оборудование	Специализированное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	<p>- Новые технологии приготовления холодных блюд и закусок; - Инновации в ресторации; - Чемпионаты, конкурсы, мастер-классы</p> <p>Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жарочный шкаф; Микроволновая печь; Шкаф расстоечный; Плита электрическая, Фритюрница, Электрогриль (жарочная поверхность, Шкаф холодильный, Шкаф морозильный, Шкаф шоковой заморозки, Льдогенератор, Тестораскаточная машина, Планетарный миксер, Блендер, Мясорубка электрическая, Овощерезка или процессор кухонный, Слайсер, Куттер или бликсер, Миксер для коктейлей, Соковыжималки, Вакуумная упаковочная машина, Кофемашина, Кофемолка, Газовая горелка (для карамелизации), Набор инструментов для карвинга, Посудомоечная машина, Стеллаж передвижной, Ванна моечная двухсекционная, Ванна моечная односекционная, Фризер для мороженого, Тестораскаточная машина, Тестомесильная машина, Миксер погружной, Мармит сухой для темперирования шоколада, Термометр</p>			<p>двери изготовлены из материалов, устойчивых к влажной обработке;</p> <p>- стыки внутренних строительных ограждающих конструкций и проходы коммуникаций через них загерметизированы;</p> <p>- электрооборудование, кабельные изделия, осветительная арматура для лабораторных помещений 2 класса электробезопасности;</p>	<p>подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	инфракрасный, Термометр электронный со щупом, Производственный стол с деревянным покрытием, Производственный стол с мраморным покрытием, Демонстрационный стол, Кухонный инвентарь.				
3	1) ноутбук, 2) средства аудиовизуализации, 3) проектор	ТС	Основное		<p>ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>
4	1) рабочие программы 2) Примерные рабочие программы 3) КТП 4) Технологические карты занятий 5) методические рекомендации для проведения лабораторных и практических работ; 6) КИМы 7) ФОСы 8) нормативные и правовые документы; 9) Инструкции по технике безопасности работы с электрооборудованием, по противопожарной безопасности 9) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, технологические карты, функциональные карты, алгоритмы выполнения заданий.	УМК	Основное		<p>ПМ 06 Приготовление: блюд для детей различного возраста в детских консультациях, яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания</p> <p>ПМ 07 Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных</p>

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины изделий

1.6 Кабинет «Иностранного языка в профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	1) 12 посадочных места обучающихся; 2) рабочее место преподавателя 3) Шкафы 4) Доска учебная	Мебель	Основное	Учебный кабинет является учебно-методическим центром для преподавания в процессе реализации и освоения ОПОП в области общеобразовательных дисциплин. Материально-технической и методической базой образовательного процесса и представляет собой специализированную аудиторию, предназначенную для	ОДу 04 Иностранный язык ОП 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
2	Плакаты и планшеты, раздаточный материал, презентации по дисциплинам, карты (Великобритании, США) схемы, алфавит, Словари.	Оборудование	Основное		
3	1) ПК для учителя 2) Проектор 3) Интерактивная доска	ТС	Основное		
4	1) рабочие программы 2) Примерные рабочие программы 3) КТП 4) Технологические карты занятий 5) методические рекомендации для проведения лабораторных и практических работ;	УМК	Основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	6) КИМы 7) ФОСы 8) нормативные и правовые документы;			совместной деятельности преподавателей и студентов в изучении наук в соответствии с ФГОС СПО, учебными планами и программами, а также для консультационной и творческой работы... Организация вместе с преподавателями внеаудиторной и научно-исследовательской работы студентов	

1.7 Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	1) 12 посадочных места обучающихся; 2) рабочее место преподавателя 3) Шкафы 4) Доска учебная	Мебель	Основное	Учебный кабинет является учебно-методическим центром для преподавания в процессе реализации и освоения ОПОП в области	ОДб 13 Основы безопасности и защиты Родины
2	Плакаты и планшеты, раздаточный материал, презентации. Комплекты СИЗ, тренажёр для отработки	Оборудование	Основное		ОП 06 Охрана труда

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	навыков первой доврачебной помощи; контрольно-измерительные приборы, огнетушители порошковые (учебные), противогазы, медицинская аптечка, комплект шин, учебный автомат АК – 74, учебный ВПХР и ДП – 5В			общеобразовательных дисциплин. Материально-технической и методической базой образовательного	ОП 08 Безопасность жизнедеятельности
3	1) ПК для учителя 2) Проектор 3) Интерактивная доска	ТС	Основное	процесса и представляет собой специализированную	
4	1) рабочие программы 2) Примерные рабочие программы 3) КТП 4) Технологические карты занятий 5) методические рекомендации для проведения лабораторных и практических работ; 6) КИМы 7) ФОСы 8) нормативные и правовые документы; 9) Методические разработки лекционного материала по учебной дисциплине «Основы безопасности жизнедеятельности».	УМК	Основное	аудиторию, предназначенную для совместной деятельности преподавателей и студентов в изучении наук в соответствии с ФГОС СПО, учебными планами и программами, а также для консультационной и творческой работы... Организация вместе с преподавателями внеаудиторной и научно-исследовательской работы студентов	

1.8 Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	1) 24 посадочных места обучающихся; 2) рабочее место преподавателя 3) Шкафы 4) Доска учебная 5) Демонстрационный стол 6.) Шкаф для оборудования, 7) Сейф, 8) Тумба для реактивов	Мебель	Основное	кабинет технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда является материально-технической и методической базой для осуществления образовательного процесса и представляет собой аудиторию, предназначенную для совместной деятельности преподавателей и студентов в изучении дисциплин ООП, в соответствии с действующими федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования, учебными планами и программами, с целью подготовки специалистов среднего	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
2	1) набор схем: - Овощерезательные машины - Машины для обработки мяса и рыбы - Тестомесильные машины - Тестораскаточные машины - Взбивальные машины - Тепловое оборудование - Холодильное оборудование	Оборудование	Специализированное	кабинет технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда является материально-технической и методической базой для осуществления образовательного процесса и представляет собой аудиторию, предназначенную для совместной деятельности преподавателей и студентов в изучении дисциплин ООП, в соответствии с действующими федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования, учебными планами и программами, с целью подготовки специалистов среднего	
3	1) ПК 2) Проектор 3) Интерактивная доска	ТС	Основное	кабинет технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда является материально-технической и методической базой для осуществления образовательного процесса и представляет собой аудиторию, предназначенную для совместной деятельности преподавателей и студентов в изучении дисциплин ООП, в соответствии с действующими федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования, учебными планами и программами, с целью подготовки специалистов среднего	
4	1) рабочие программы 2) Примерные рабочие программы 3) КТП 4) Технологические карты занятий 5) методические рекомендации для проведения лабораторных и практических работ;	УМК	Основное	кабинет технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда является материально-технической и методической базой для осуществления образовательного процесса и представляет собой аудиторию, предназначенную для совместной деятельности преподавателей и студентов в изучении дисциплин ООП, в соответствии с действующими федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования, учебными планами и программами, с целью подготовки специалистов среднего	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	6) КИМы 7) ФОСы 8) нормативные и правовые документы; 9) унифицированные формы технологических карт, калькуляционных карт, 10) Инструкции по технике безопасности работы с электрооборудованием, по противопожарной безопасности			звена на основе единства воспитательной и учебной работы	

2.1 Оснащение

Зона под вид работ – Зона поварское дела

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол офисный угловой с тумбой Стул Шкаф для одежды Шкаф для документов Часы настенные (электронные) Дегустационные столы Гладильная доска Утюг (с функцией пара)	Мебель	Основное	Площадь зоны: не менее 55,4 кв.м. (общая зона) + 98,2 кв. м (рабочее место) Освещение: Допустимо верхнее искусственное светодиодное освещение (не менее 250 люкс)	ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
2	Микроволновая печь Электросоковыжималка Слайсер	Оборудование	Специализированное	Интернет : Подключение к беспроводному интернету	ПМ 02 Приготовление, оформление и

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	<p>Весы настольные электронные (профессиональные)</p> <p>Гастроёмкость</p> <p>Коптильная камера</p> <p>Шкаф шоковой заморозки с комплектом гастроёмкостей</p> <p>Гастроёмкость</p> <p>Гастроёмкость из нержавеющей стали</p> <p>Термомикс (кутер с подогревом)</p> <p>Мясорубка</p> <p>Блендер стационарный</p> <p>Погружной термостат с емкостью</p> <p>Ванна для погружного термостата с крышкой</p> <p>Вакууматор</p> <p>Рукомойник</p> <p>Санитайзер локтевой</p> <p>Стол разделочный (для размещения малой механизации) с бортом</p> <p>Кофемашина с капучинатором</p> <p>Кофемолка</p> <p>Водонагреватель</p> <p>Дегидратор</p> <p>Фритюрница</p> <p>Шкаф расстоечный</p> <p>Стеллаж 4-х уровневый передвижной полностью из нерж.</p> <p>Шкаф холодильный комбинированный</p>			<p>Электричество:</p> <p>Подключения к сети 220 и 380 В</p> <p>Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений : требуется</p> <p>Покрытие пола: керамогранит -55,4 кв.м. (общая зона) + 98,2 кв. м (рабочее место)</p> <p>Подведение/ отведение ГХВС: требуется</p> <p>Подведение сжатого воздуха: не требуется</p>	<p>подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ 03</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ 04</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Плита индукционная Посудомоечная машина Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок Планетарный миксер Сковорода гриль для индукционных плит (с антипригарным покрытием) Умягчитель воды для пароконвектомата Сотейник для индукционных плит Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) Стол производственный глухой с полкой с бортом Стол разделочный с бортом Шкаф холодильный Мойка односекционная со столешницей Жироуловитель Смеситель холодной и горячей воды локтевой Стеллаж 4-х уровневый Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) Весы настольные электронные (профессиональные) Весы для молекулярной кухни Ультрафиолетовый бактерицидный				ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПМ 06 Приготовление: блюд для детей различного возраста в детских консультациях, яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания ПМ 07 Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины изделий
	облучатель открытого типа Термометр инфракрасный Горелка для фламбирования Шенуа Стиральная машина автомат Набор разделочных досок, пластиковые				
3	1) ПК 2) Проектор 3) Интерактивная доска 4) Телевизор 5) Аудиосистема 6) МФУ	ТС	Основное		
4	1) рабочие программы 2) Примерные рабочие программы 3) КТП 4) Технологические карты занятий 5) методические рекомендации для проведения лабораторных и практических работ; 6) КИМы 7) ФОСы 8) нормативные и правовые документы; 9) унифицированные формы технологических карт, калькуляционных карт, 10) Инструкции по технике безопасности работы с электрооборудованием, по	УМК	Основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	противопожарной безопасности				

2.2 Зона под вид работ – Кондитерское дело

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	<p>Стол офисный угловой с тумбой</p> <p>Столы для краскопульта</p> <p>Столы для презентации</p> <p>Стул</p> <p>Шкаф для одежды</p> <p>Шкаф для документов</p> <p>Шкаф распашной</p> <p>Часы настенные (электронные)</p> <p>Дегустационные столы</p> <p>Стеллажи</p> <p>Гладильная доска</p> <p>Утюг (с функцией пара)</p>	Мебель	Основное	<p>Площадь зоны: не менее 40 кв. м.(общая зона) + 110 кв. м (рабочее место)</p> <p>Освещение: Допустимо верхнее искусственное светодиодное освещение (не менее 250 люкс)</p> <p>Интернет : Подключение к проводному интернету</p> <p>Электричество: Подключения к сети 380 В и 220 В</p> <p>Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений : требуется</p>	<p>ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p>
2	<p>Шкаф шоковой заморозки</p> <p>Краскопульт пневматический</p> <p>Компрессор</p> <p>Зонт вытяжной пристенный</p> <p>Кофемашина</p> <p>Кофемолка</p> <p>Чайник электрический</p> <p>Гладильная доска</p>	Оборудование	Специализированное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Утюг (с функцией пара) Кондитерский пищевой плоттер Кондитерский пищевой принтер Накопительный водонагреватель Печь конвекционная Подставка под конвекционную печь Весы настольные электронные Плита индукционная Противень для конвекционной печи алюм. Планетарный настольный миксер Микроволновая печь Холодильный шкаф Тележка-шпилька Противень для тележки шпильки Стол с моечной ванной Смеситель холодной и горячей воды Жироуловитель Доска мраморная Лампа для карамели Вентилятор на клипсе Куттер Блендер Ванна для растапливания шоколада Карамелизатор (в комплекте с баллоном) Фен строительный Пирометр лазерный Сотейник для индукционной плиты			Покрытие пола: керамогранит - 40 м2 + 110кв. м на всю зону Стены – кафельная плитка на высоту 2,1 м Потолок – Армстронг, на всю зону Подведение/ отведение ГХВС: требуется Подведение сжатого воздуха: не требуется	ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Сотейник для индукционной плиты Сотейник для индукционной плиты Сотейник для индукционной плиты Сковорода для индукционной плиты Решётка для глазировки Доска разделочная полипропилен белая Доска разделочная полипропилен белая Подставка мет. под разделочные доски Сито большое d=20 см Сито среднее Сито малое Венчик большой Венчик малый Стакан мерный пластиковый Стакан мерный пластиковый Перчатки силиконовые термостойкие Миска пластиковая Миска пластиковая Миска пластиковая Миска из нержавеющей стали Миска из нержавеющей стали Миска из нержавеющей стали Корзина для мусора Корзина для мусора Палетта кондитерская прямая Палетта кондитерская угловая Крутящаяся подставка под торт				мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПМ 06 Приготовление: блюд для детей различного возраста в детских консультациях, яслях, детских садах, яслях- садах, школах и других организациях общественного питания ПМ 07 Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Шпатель Шпатель Набор кондитерских насадок Набор ножей 3 шт Ножницы Набор инструментов для моделирования Скалка кондитерская для моделирования Таймер с обратным отсчётом времени Коврик силиконовый Коврик силиконовый перфорированный Скалка деревянная (бук) Лопатка силиконовая Подставка под бумажные полотенца Скалка силиконовая Квадратная акриловая подставка (фигурки) Квадратная акриловая подставка (торт, тарт презентация) Прямоугольная акриловая подставка (пирожные презентация) Квадратная акриловая подставка (скульптура из карамели) Прямоугольная акриловая подставка (шоколад/фигура и конфеты презентаци) Акриловые цилиндры под подставки Блюдо для подачи торта, тарта и пирожных для дегустации				
3	1) ПК	ТС	Основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	2) Проектор 3) Интерактивная доска 4) Телевизор 5) Аудиосистема 6) МФУ				
4	1) рабочие программы 2) Примерные рабочие программы 3) КТП 4) Технологические карты занятий 5) методические рекомендации для проведения лабораторных и практических работ; 6) КИМы 7) ФОСы 8) нормативные и правовые документы; 9) унифицированные формы технологических карт, калькуляционных карт, 10) Инструкции по технике безопасности работы с электрооборудованием, по противопожарной безопасности	УМК	Основное		

2.3 Зона под вид работ – Зона физиологии питания и нутрициологии;

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол офисный угловой с тумбой Стул	Мебель	Основное	Площадь зоны: не менее 40 кв. м.(общая зона) + 110 кв.	ПМ 01 Приготовление

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Шкаф для одежды Шкаф для документов Шкаф распашной Часы настенные (электронные) Дегустационные столы Стеллажи Гладильная доска Утюг (с функцией пара)			м (рабочее место) Освещение: Допустимо верхнее искусственное светодиодное освещение (не менее 250 люкс) Интернет : Подключение к проводному интернету	и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
2	Микроскопы, Термостат, холодильник, сушильный шкаф, стерилизатор, водяные бани, эксикаторы, деситиллятор, электронные весы, смесители, мешалки, приборы для фильтрации, пробирки, колбы различной формы,	Оборудование	Специализированное	Электричество: Подключения к сети 380 В и 220 В Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений : требуется	ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимент.
3	1) ПК 2) Проектор 3) Интерактивная доска 4)Телевизор 5) Аудиосистема 6) МФУ	ТС	Основное	Покрытие пола: керамогранит - 40 м2 + 110кв. м на всю зону	ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
4	1) рабочие программы 2) Примерные рабочие программы 3) КТП 4) Технологические карты занятий 5) методические рекомендации для проведения лабораторных и практических работ; 6) КИМы	УМК	Основное	Стены – кафельная плитка на высоту 2,1 м Потолок – Армстронг, на всю зону Подведение/ отведение	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	<p>7) ФОСы</p> <p>8) нормативные и правовые документы;</p> <p>9) унифицированные формы технологических карт, калькуляционных карт,</p> <p>10) Инструкции по технике безопасности работы с электрооборудованием, по противопожарной безопасности</p>			<p>ГХВС: требуется</p> <p>Подведение сжатого воздуха: не требуется</p>	<p>ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ 06 Приготовление: блюд для детей различного возраста в детских консультациях, яслях,</p>

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания ПМ 07 Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий

2.4 Зона под вид работ – Зона информационного обеспечения профессиональной деятельности;

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	1) 30 посадочных места обучающихся; 2) рабочее место преподавателя 3) Шкафы 4) Доска учебная	Мебель	Основное	Учебный кабинет является учебно-методическим центром для преподавания в процессе реализации и освоения ОПОП в области	ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного
2	Плакаты и планшеты, раздаточный материал, презентации по дисциплинам .	Оборудование	Основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
3	1) ПК для учителя 2) Проектор 3) Интерактивная доска	ТС	Основное	общеобразовательных дисциплин.	ассортимента
4	1) рабочие программы 2) Примерные рабочие программы 3) КТП 4) Технологические карты занятий 5) методические рекомендации для проведения лабораторных и практических работ; 6) КИМы 7) ФОСы 8) нормативные и правовые документы;	УМК	Основное	Материально-технической и методической базой образовательного процесса и представляет собой специализированную аудиторию, предназначенную для совместной деятельности преподавателей и студентов в изучении наук в соответствии с ФГОС СПО, учебными планами и программами, а также для консультационной и творческой работы... Организация вместе с преподавателями внеаудиторной и научно-исследовательской работы студентов	<p>ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких</p>

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					<p>блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ 06 Приготовление: блюд для детей различного возраста в детских консультациях, яслях, детских садах, яслях- садах, школах и других организациях общественного питания</p>

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ 07 Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий

2.4 Зона под вид работ – Зона химии и биохимических процессов в пищевом производстве;

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	1) 24 посадочных места обучающихся; 2) рабочее место преподавателя 3) Шкафы 4) Доска учебная 5) Демонстрационный стол 6.) Шкаф для оборудования, 7) Сейф, 8) Тумба для реактивов	Мебель	Основное	В кабинете располагаются следующие помещения: - помещения для проведения подготовительных работ (моечная, приготовление и разлив питательных сред и др.);	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
2	1) калькуляторы, карты, схемы продовольственных товаров, 2) Вытяжной шкаф, 3) Микроскоп Биомед, 4) Спиртовки, 5) Пипетки, 6) Капельница 2-60,	Оборудование	Специализированное	- помещение для стерилизации питательных сред и лабораторной посуды (стерилизационная); - помещение с холодильной камерой	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	7) Стаканы, Промывалка, 8) Термометр 100 (0+100), 9) Чашка ЧБН 100*20 10) Микроскопы, 11) Термостат, 12) Холодильник, 13) Сушильный шкаф, 14) Стерилизатор, 15) Водяные бани, 16) Эксикаторы, 17) Деситиллятор, 18) Электронные весы, 19) Смесители, 20) Мешалки, 21) Приборы для фильтрации, 22) пробирки, колбы различной формы,			или холодильниками для хранения питательных сред и диагностических препаратов; - помещение для работы с документами и литературой; - помещение для хранения и одевания рабочей одежды; Применяемые окрасочные материалы устойчивы к действию моющих и дезинфицирующих средств; -	
3	1) ПК 2) Проектор 3) Интерактивная доска	ТС	Основное	двери изготовлены из материалов, устойчивых к влажной обработке;	
4	1) рабочие программы 2) Примерные рабочие программы 3) КТП 4) Технологические карты занятий 5) методические рекомендации для проведения лабораторных и практических работ; 6) КИМы 7) ФОСы	УМК	Основное	- стыки внутренних строительных ограждающих конструкций и проходы коммуникаций через них загерметизированы; - электрооборудование, кабельные изделия, осветительная арматура	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	8) нормативные и правовые документы; 9) унифицированные формы технологических карт, калькуляционных карт, 10) Инструкции по технике безопасности работы с электрооборудованием, по противопожарной безопасности			для лабораторных помещений 2 класса электробезопасности; -	

3.1. Оснащение спортивного комплекса/зал

Спортивный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
	Бенч-стойка под штангу велотренажер магнитный сетка волейбольная с тросом стенка гимнастическая щит баскетбольный спортивный инвентарь (мячи, лыжи, коньки, скакалки и т.д.)	Оборудование	Основное	Площадь – 156 кв. м, высота потолков 6,6 м; покрытие пола – искусственное, поливинил. стены кирпичные, отштукатурены и покрашены белой водоэмульсионной краской.	

1.2. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы

Читальный зал / библиотека / актовый зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
Читальный зал					
	- компьютеры со специализированным программным обеспечением с выходом в интернет - мультимедийные проекторы	ТС	специализированное	Площадь 37,5 кв. м, покрытие пола- коммерческий линолеум; потолок Армстронг;	
	рабочие столы; журнальные столы стулья кресла для отдыха флипчарты	Мебель	основное		
Библиотека					
	кафедра выдачи книг стулья рабочие столы стеллажи и витрины	мебель	основное	Площадь 37,5 кв. м, покрытие пола- коммерческий линолеум; потолок Армстронг	
			основное		
Актный зал					
1	осветительная техника - видеопроектор с проекционным экраном; звуковая аппаратура (микрофоны, микрофонные стойки, микшерный пульт, радиомикрофоны акустические системы	ТС	основное	Площадь, 160 кв. м , на 170 мест, имеется сцена, балкон, высота потолков 6,6 м; потолок Армстронг	
2	кресла трибуна	мебель			

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Количество	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1			
2			

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2024 г.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, основной образовательной программой среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденной приказом директора ГАПОУ «Торгово-технологический техникум» г. Орска № 70/1-у от 31.08.2020 с участием председателя Государственной экзаменационной комиссии по профессии 43.01.09 Повар, кондитер 2022 года Фролова Д.Н., шеф-повара гастро – бара «Трава».

Организация - разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Торгово-технологический техникум» г. Орска Оренбургской области

Разработчик (и):

Сероштан Алина Игоревна, мастер п/о ГАПОУ ТТТ г. Орска

Хальзов Олег Дмитриевич, мастер п/о ГАПОУ ТТТ г. Орска

Зайнагабдинов Ренат Вадимович, мастер п/о ГАПОУ ТТТ г. Орска

Рецензент:

Мясников Андрей Юрьевич, шеф-повар гастро – бара «Сфера».

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	9
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	10
4.	ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ	13
5.	ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ И ИНВАЛИДОВ	15
6.	ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ	16
	ПРИЛОЖЕНИЯ		
7.	ПРИЛОЖЕНИЕ А Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания	18
8.	ПРИЛОЖЕНИЕ Б Инструкция по технике безопасности	31
9.	ПРИЛОЖЕНИЕ В Образец заявки на продукты	33
10.	ПРИЛОЖЕНИЕ Г Образец задания демонстрационного экзамена на 2023-2024 уг	34
11.	ПРИЛОЖЕНИЕ Д Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД)	35
12.	ПРИЛОЖЕНИЕ Е Лист ознакомления с программой ГИА	37

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Государственная итоговая аттестация (ГИА) выпускников, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования в образовательных учреждениях СПО, является обязательной.

Программа государственной итоговой аттестации разработана государственным автономным профессиональным образовательным учреждением «Торгово-технологический техникум» г. Орска Оренбургской области в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказом Министерства просвещения РФ «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 24.08.2022г № 762 (с изм. на 20.12.2022г);

- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства Просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021г. № 800;

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (далее ФГОС);

- Положением о демонстрационном экзамене ГАПОУ ТТТ г. Орска, разработанного в соответствии с Методическими рекомендациями по организации учебного процесса и выполнению выпускной квалификационной работы в сфере СПО, направлены письмом Министерства образования и науки РФ от 20.07.2015 № 06-846;

- Календарным учебным графиком на 2023-2024 учебный год для обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер групп 46, 47, 48 очной формы обучения.

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Общие положения

1.1 Программа государственной итоговой аттестации устанавливает правила организации и проведения ГИА обучающихся, завершающих освоение основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, включая формы ГИА, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении ГИА, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению ГИА, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов ГИА, а также особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов.

1.2 Обеспечение проведения ГИА осуществляется ГАПОУ «Торгово-технологический техникум» г. Орска.

1.3 Техникум использует необходимые для организации образовательной деятельности средства обучения и воспитания при проведении ГИА выпускников.

1.4 Выпускникам и лицам, привлекаемым к проведению ГИА, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи, за исключением случаев служебной необходимости, в том числе в рамках оказания необходимого содействия главному эксперту.

2. Область применения программы ГИА

2.1 Программа ГИА является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД):

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

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

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

4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

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

Выпускник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

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

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

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

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

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

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

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

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Цель государственной итоговой аттестации

Определение соответствия результатов освоения выпускниками образовательной программы среднего профессионального образования (далее СПО) соответствующим требованиям ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о практической подготовке обучающихся.

2.2 Вид и форма государственной итоговой аттестации

2.1.1 Вид – защита выпускной квалификационной работы (ВКР)

Форма государственной итоговой аттестации – демонстрационный экзамен.

2.2.2 Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путём проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Выбор уровня демонстрационного экзамена проводится по решению образовательной организации на основании личных заявлений выпускников. Закрепление за выпускниками уровня демонстрационного экзамена, назначение руководителей и консультантов оформляется приказом директора техникума.

2.3 Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации:

всего - 2 недели, в том числе:

демонстрационный экзамен - 2 недели

2.4 Сроки проведения государственной итоговой аттестации

Согласно учебному плану программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и календарному учебному графику устанавливаются следующие сроки проведения ГИА:

III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1 Общие требования к организации, проведению и оценке ГИА

3.1.1 К государственной итоговой аттестации допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

3.1.2 ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК). Целью работы ГЭК является определение соответствия результатов освоения обучающимся программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, а также организация и координация работы по подготовке и проведению ГИА, обеспечение соблюдения прав участников ГИА при ее проведении.

3.1.3 В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК. Председатель ГЭК утверждается Министерством образования Оренбургской области, состав ГЭК, ответственный секретарь ГЭК утверждаются приказом директора техникума, ГЭК действует в течение одного календарного года.

Для проведения демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии среднего профессионального образования. Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК. Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов демонстрационного экзамена.

Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности. Инструкция по технике безопасности представлена в Приложении Б.

3.1.4 ГЭК в своей работе руководствуется:

- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по

образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства Просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021г. № 800 (с изм. на 19.01.2023г);

- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 24.08.2022г № 762 (с изм. на 20.12.2022г);

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства от 9 декабря 2016 г. N 1569;

- Положением о выпускной квалификационной работе ГАПОУ ТТТ г. Орска.

3.1.5 Местом работы ГЭК является ЦПДЭ в учебном здании по адресу: г. Орск, ул. Кутузова 42. Центр проведения демонстрационного экзамена оснащён в соответствии с инфраструктурным листом по компетенции Поварское дело, профильным уровнем ДЭ, комплектом оценочной документации КОД 43.01.09-1-2024.

3.1.6 Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени. Образец задания демонстрационного экзамена на 2023-2024 учебный год представлен в Приложении Г.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в составе экзаменационных групп. Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

3.1.7 Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания представлен в Приложении А.

Участник ДЭ предоставляет организаторам заявку на продукты за две недели до начала экзамена. Форма заявки представлена в Приложении В.

При наличии обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся из числа детей-инвалидов и инвалидов с целью создания необходимых условий для их участия в ДЭ перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания будет

дополнен.

3.1.8 На заседания ГЭК представляются следующие документы:

1) Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. N 1569;

2) Программа ГИА обучающихся по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

3) Приказ директора техникума о допуске обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер к ГИА;

4) Приказ директора техникума о закреплении КОДа и профиля ДЭ;

5) Сведения об успеваемости обучающихся (итоговая сводная ведомость);

6) Зачетные книжки обучающихся;

7) Книга протоколов заседаний ГЭК.

3.1.9 Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации. Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, составляет 80 баллов и принимается за 100%.

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) представлено в Приложении Д.

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Полученное количество баллов переводится государственной экзаменационной комиссией с обязательным участием главного эксперта в оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

Перевод баллов в оценку осуществляется на основе таблицы №1.

Таблица 1

Оценка ГИА	Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)
"2"	0,00% - 19,99% 0,00 - 7,06
"3"	20,00% - 39,99% 7,07-14,13

"4"	40,00% - 69,99% 14,14 - 24,74
"5"	70,00% - 100,00% 24,75 - 80,00

3.1.10 ГИА выпускников не может быть заменена на оценку уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации, за исключением случая, когда по решению ГЭК результаты демонстрационного экзамена, проведенного при участии оператора, в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля по заявлению выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся по уважительной причине для прохождения аттестационного испытания, предусмотренных формой ГИА (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА, в том числе не пройденное аттестационное испытание, без отчисления из образовательной организации.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине) и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены образовательной организацией для повторного участия в ГИА не более двух раз.

Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные техникумом сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из образовательной организации и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в техникуме на период времени, установленный техникумом самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

IV. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника. Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА..

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается приказом директора техникума одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт. По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии проводится с применением средств видео, конференц-связи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи, с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее

следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломного проекта (работы), секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломный проект (работу), протокол заседания ГЭК.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации

V. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ И ИНВАЛИДОВ

Обучающиеся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (далее - лица с ОВЗ и инвалиды) сдают демонстрационный экзамен в соответствии с комплектом оценочной документации с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности) таких обучающихся.

При подготовке и проведении демонстрационного экзамена обеспечивается соблюдение требований, закрепленных в статье 79 "Организация получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья" Закона об образовании и разделе V Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. N 800, определяющих порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ОВЗ и инвалидов.

При проведении демонстрационного экзамена для лиц с ОВЗ и инвалидов при необходимости предусматривается возможность создания дополнительных условий с учетом индивидуальных особенностей.

Перечень оборудования, необходимого для выполнения задания демонстрационного экзамена, может корректироваться, исходя из требований к условиям труда лиц с ОВЗ и инвалидов. Соответствующий запрос по созданию дополнительных условий для обучающихся с ОВЗ и инвалидов направляется образовательными организациями в адрес союза при формировании заявки на проведение демонстрационного экзамена.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала ГИА подают в образовательную организацию письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

При проведении ГИА техникумом обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одном помещении совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

присутствие в центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей;

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в ЦПДЭ, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

VI. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

6.1 Требования ,методики оценивания, уровни, задания и критерии оценивания демонстрационного экзамена, конкретные комплекты оценочной документации, выбранные техникумом, исходя из содержания реализуемой образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, из размещенных на официальном сайте оператора в сети "Интернет" единых оценочных материалов, включены в программу ГИА в качестве приложений

6.2 Обучающимся по основной образовательной программе после прохождения государственной итоговой аттестации предоставляются по их заявлению каникулы в пределах срока освоения ООП, по окончании которых производится их отчисление в связи с получением образования.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

Кол-во рабочих мест: 4	
Количество зон застройки площадки: 2	
Зоны площадки	
Наименование зоны площадки (наименование модуля задания)	Код зоны площадки
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	А, Б
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	А, Б

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	А, Б
--	------

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	Кол- во на 1 рабочее место	Единиц а измерен и я	Кол-во на общее число рабочих мест	Код зоны площадки
Перечень оборудования						
1	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.	1	шт	4	А

2	Стол подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата.	1	шт	4	A
3	Весы для молекулярной кухни	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.	1	шт	4	A
4	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	1	шт	4	A
5	Плита	Плита индукционная стационарная или настольная минимум 2 греющих поверхности	1	шт	4	A
6	Холодильный шкаф	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно	1	шт	4	A
7	Блендер ручной погружной	(блендер+насадка, измельчитель+насадка, венчик + измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан)	1	шт	4	A
8	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.	1	шт	4	A

9	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, (дополнительно два стола производственных для оборудования зоны Б)	3	шт	14	А
10	Стеллаж	800х500х1800 материал металл, 4-х уровня	1	шт	4	А
11	Мойка односекционная со столешницей	1000х600х850 материал металл	1	шт	4	А
12	Смеситель холодной и горячей воды	На усмотрение образовательной организации	1	шт	4	А
13	Кремер-Сифон для сливок 0,25 – 1 л	Материал нержавеющая сталь, 0,25 – 1 л, D=70, H=206, B=110	1	шт	4	А
14	Кофемолка электрическая	Система помола - ротационный нож Мощность 180 Вт Вместимость - 75 г	1	шт	1	Б
15	Мясорубка электрическая	Производительность не менее 1 кг/мин Мощность не менее 500 Вт	1	шт	1	Б

16	Шкаф шоковой заморозки	Один уровень на одного участника (не менее 3 уровней). GN 1/1	1	шт	1	Б
17	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт	1	шт	1	Б
18	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.	1	шт	1	Б
19	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.	1	шт	1	Б
20	Фритюрница	На усмотрение образовательной организации	1	шт	1	Б
21	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная.	1	шт	1	Б

22	Часы настенные (электронные)	На усмотрение образовательной организации	1	шт	1	Б
23	Ноутбук стационарный или компьютер	На усмотрение образовательной организации	1	шт	1	Б
24	Принтер лазерный/цветной А4	На усмотрение образовательной организации	1	шт	1	Б
25	Проектор	На усмотрение образовательной организации	1	шт	1	Б
26	Экран для проектора	На усмотрение образовательной организации	1	шт	1	Б
Перечень инструментов						
1	Гастроемкость из нержавеющей стали (по 2 шт каждого размера для одного участника)	GN 1/1 530x325x20 мм. GN 1/1 530x325x65 мм GN 1/2 265x325x20 мм	6	шт	24	А
2	Набор ножей поварская тройка	Материал нержавеющей сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.	1	шт	4	А

3	Лопатка силиконовая	Материал пищевой силикон	3	шт	12	А
4	Молоток для отбивания мяса	Материал металл	1	шт	4	А
5	Терка	4 грани, материал металл	1	шт	4	А
6	Миска металлическая	Объем: 0.5 л, 1 л, 3,5л диаметр: 16-26 см	6	шт	24	А
7	Набор кастрюль	Пищевая сталь, 1л, 1,5л, 2л, 3л.	1	шт	4	А
8	Сковорода	С антипригарным покрытием, Диаметр 24см	2	шт	8	А
9	Сотейник	Объемом 0,8л	2	шт	8	А

10	Набор разделочных досок	Пластик. Минимальные размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая с подставкой.	1	шт	4	А
11	Термометр (шуп)	Электронный	1	шт	4	А
12	Венчик	Не менее 240 мм	1	шт	4	А
13	Сито для протираия	Диаметр от 20-25 см	1	шт	4	А
14	Сито для протираия	Диаметр от 7-10 см	1	шт	4	А
15	Сито (для муки)	Диаметром 24 см	1	шт	4	А

16	Овощечистка	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	1	шт	4	А
17	Ножницы для рыбы, птицы	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	1	шт	4	А
18	Скалка	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	1	шт	4	А
19	Силиконовый коврик	Размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C	1	шт	4	А
20	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм	8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон. Вид формы на усмотрение организаторов	1	шт	4	А
20	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	9	шт	36	А

21	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров	2	шт	8	А
22	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.	1	шт	4	А
23	Ложки столовые	Пищевая сталь	5	шт	20	А
24	Соусник	На усмотрение образовательной организации	3	шт	12	А
25	Инфракрасный термометр	На усмотрение образовательной организации	1	шт	4	А
26	Шенуа	На усмотрение образовательной организации	1	шт	4	А
Перечень расходных материалов						

1	Средство для мытья посуды	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	1	шт	4	A
2	Стаканы одноразовые	200мл	2	шт	8	A
3	Салфетки из нетканого материала	Универсальные, не менее 50 шт. в рулоне, размер не менее 20x30 см	1	шт	4	A
4	Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей	На усмотрение образовательной организации	1	шт	4	A
5	Вода	Бутыль 19л	1	шт	1	A
6	Полотенца х/б для протирания тарелок	На усмотрение образовательной организации	3	шт	12	A

7	Баллоны с газом для кремера сифона	На усмотрение образовательной организации	2	шт	8	A
8	Губка для мытья посуды	На усмотрение образовательной организации	1	шт	4	A
9	Пергамент рулон	Не менее 10м	1	шт	4	A
10	Фольга рулон	Не менее 10 метров	1	шт	4	A
11	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые	2	шт	8	A
12	Пакеты для мусора	60 л	2	шт	8	A
	Контейнеры			шт		A

13	одноразовые для пищевых продуктов	300мл, 500мл	20		80	
14	Перчатки силиконовые одноразовые	Размер S; M; L	20	пара	80	A
15	Плѐнка пищевая	Не менее 20м	1	шт	4	A
16	Ручка шариковая	Стержень шариковой ручки с чернилами синего цвета	1	шт	4	A
17	Бумага А4 (1 пачка на 3 студента)	Плотность от 75 г/м ² , белизна от 100%	1	пачка	1	A
18	Вакуумные пакеты, разных размеров	(20x30=2 шт., 16x23=2шт., 10x15=2шт.)	6	шт	24	A
19	Мешки кондитерские одноразовые	Не менее 10 микрон	10	шт	40	A
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности						
1	Коврик диэлектрический	Материал резина повышенной эластичности и прочности, рифленая поверхность	2	шт	8	A
2	Прихватки силиконовые, термозащитные	Материал силикон	2	шт	8	A

3	Набор первой медицинской помощи	Комплектация согласно требованиям приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 декабря 2020 г. № 1331н "Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам"	1	шт	1	Б
4	Санитарная одежда (комплект)	Куртка поварская белая, брюки поварские темного цвета, фартук белый, черный, колпак (возможно одноразовый). Обувь профессиональная.	1	шт	4	А, Б
5	Кулер для воды	На усмотрение образовательной организации	1	шт	1	Б

Инструкция по технике безопасности

Настоящая инструкция по технике безопасности разработана в соответствии с Постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 г №28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и от 28.01.2021г №2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и 18 требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

- прошедшие инструктаж по технике безопасности и охране труда;
- имеющие навыки по эксплуатации технологического оборудования;
- не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

Перед началом выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории, и в помещениях места проведения ДЭ, участник обязан четко соблюдать:

- инструкцию по технике безопасности;
- перед началом работы необходимо правильно надеть специальную одежду, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава, тщательно вымыть руки с мылом.
- запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы;
- подготовить рабочее место: проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам; надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;
- разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами; наличие и исправность контрольно- измерительных приборов, влияющих на их показания; состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов); отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов; исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

Требования охраны труда в аварийных ситуациях:

-необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появление запаха гари, прекращение подачи электроэнергии;

-при внезапном появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование;

-в случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом Главному эксперту.

Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- производить резкие движения;
- нарезать сырье и продукты на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
- опираться на мусат при правке ножа.

Править нож о мусат следует в стороне от других участников экзамена.

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Образец заявки на продукты

Участник: _____
(ФИО)

Дата _____

№ п/п	Наименование продуктов	Единицы измерения	Количество

Образец задания демонстрационного экзамена на 2023-2024 учебный год

Наименование модуля задания	Вид аттестации /уровень ДЭ
<p>Модуль 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p>	
<p>Задание модуля 1: Приготовить три порции горячего блюда из птицы. Минимум два гарнира: -один должен содержать крупу; - второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день. Приготовить один горячий соус. Температура подачи блюда от 35 С. Минимальная масса одной порции 180 грамм. Оформление блюда на усмотрение участника. Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>	<p>ГИА/ДЭ ПУ</p>
<p>Модуль 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	
<p>Задание модуля 1: Приготовить 3 порции десерта на тарелке. Обязательные компоненты десерта: -мусс; -начинка из плодов или ягод, вид начинки определяется в подготовительный день; -выпеченный элемент из теста; -декоративный элемент из изомальта или карамели; -один холодный соус. Оформление десерта на усмотрение участника. Масса одной порции 90-130 грамм. Температура подачи десерта 1-14 С. Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>	<p>ГИА/ДЭ ПУ</p>
<p>Модуль 3: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p>	
<p>Задание модуля 3: Приготовить три порции холодной закуски из птицы. Обязательные компоненты: -один холодный соус; -минимум один гарнир на выбор участника; -декоративный элемент из теста. Температура подачи закуски от 1-14 С. Масса одной порции 100-150 грамм. Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>	<p>ГИА/ДЭ ПУ</p>

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД)

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	14,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика	6,00
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	14,00
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	14,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	16,00
ИТОГО			80,00

ПРИЛОЖЕНИЕ 5
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

На 2024-2025 учебный год

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

||

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 4 КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является приложением 5 к рабочей программе воспитания образовательной организации, реализующей программы СПО.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.3. Целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания формируются разработчиками самостоятельно с учетом ФГОС СПО по 43.01.09 Повар, кондитер. Вариативные целевые ориентиры не должны противоречить инвариантным целевым ориентирам.

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику профессии/специальности
Гражданское воспитание
- понимающий профессиональное значение отрасли, по профессии 43.01.09 Повар, кондитер для социально-экономического и научно-технологического развития страны
- осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни.
- ориентированный на активное гражданское участие на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан.
- осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности.
Патриотическое воспитание
- осознанно проявляющий равнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою страну, область, город.
- проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам и памятникам.
Духовно-нравственное воспитание
- обладающий сформированными представлениями о значении и ценности профессии Повар, кондитер, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики
- проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.
-
- проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан.
Эстетическое воспитание
демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.
- использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной

деятельности
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
- демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности профессии 43.01.09 Повар, кондитер
- Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья.
- Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей с точки зрения безопасности, в том числе техники безопасности, сознательного управления своим эмоциональным состоянием.
Профессионально-трудовое воспитание
- применяющий знания о нормах выбранной профессии 43.01.09 Повар, кондитер, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой
- готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли
- участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.
- понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире.
Экологическое воспитание
- ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности
- понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью
- применяющий знания общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.
Ценности научного познания
- обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
- демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверной научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.
- проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по профессии/специальности

познавательная деятельность направлена на развитие познавательных интересов, накопление знаний, формирование умственных способностей и пр., осуществляется в ходе учебных занятий через взаимодействие обучающегося с преподавателем, с другими обучающимися, а также при самостоятельном выполнении учебных задач, основные формы организации познавательной деятельности: учебные занятия, экскурсии, олимпиады, лектории и т.п.; соответствует профессионально-личностному направлению воспитательной работы;

общественная деятельность направлена на формирование социального опыта обучающегося, предполагает участие обучающихся в органах студенческого самоуправления, различных молодежных объединениях в образовательной организации и вне её, основные формы организации деятельности: работа органов студенческого самоуправления, волонтерское движение и др.; соответствует гражданско-правовому и патриотическому направлению воспитательной работы;

ценностно-ориентационная, художественно-эстетическая и досуговая деятельность направлена на формирование отношений к миру, убеждений, взглядов, усвоения нравственных и других норм жизни людей, а также на развитие художественного вкуса, интересов, культуры личности, содержательный организованный отдых; основные формы организации деятельности: занятия в клубах по интересам, проведение праздничных мероприятий, беседы, дискуссии, диспуты по социально- нравственной проблематике др.; соответствует духовно-нравственному и культурно-эстетическому направлению воспитательной работы;

спортивно-оздоровительная деятельность направлена на сохранение и укрепление здоровья обучающегося основные формы организации деятельности: спортивные игры, соревнования, походы и др. соответствует направлению работы по воспитанию здорового образа жизни и экологической культуры; Формы организации воспитательной работы Основные формы организации воспитательной работы выделяются по количеству участников данного процесса: а) массовые формы работы: на уровне района, города, на уровне образовательной организации; б) мелкогрупповые и групповые формы работы: на уровне учебной группы и в мини-группах; в) индивидуальные формы работы: с одним обучающимся

Модуль «Кураторство»

инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности

организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в

выбранной профессии 43.01.09 Повар, кондитер.
организация социально-значимых совместных проектов для личностного развития обучающихся, отвечающих их потребностям, дающих возможности для самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и куратором;
сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т. п.;

Модуль «Наставничество»

мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
организация под руководством наставника социально-значимых проектов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
—определение должностных лиц, ответственных за организацию и руководство наставничеством, а также наставники и наставляемые.
— формирование у наставляемого социальной и профессиональной компетентности, социокультурного опыта; — оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемого в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном определении; — определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого.

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии/специальности»

мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты
встречи с известными представителями специальности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
— общие для техникума праздники, ежегодные творческие (театрализованные, музыкальные, литературные и т. п.) мероприятия, связанные с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памяtnыми датами, в которых участвуют все обучающиеся, группы;
— социальные, социально-профессиональные проекты, совместно разрабатываемые и реализуемые обучающимися и педагогами, в том числе с участием социальных партнёров в техникуме, комплексы дел благотворительной, экологической, патриотической, трудовой профессиональной и др. направленности.

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии профессии повар, кондитер, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к профессии повар, кондитер, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и
--

технологий, имеющих отношение к профессии 43.01.09 Повар, кондитер
размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся с профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по профессии /специальности, чествование трудовых династий профессий 43.01.09 Повар, кондитер
совместные мероприятия, посвященные Дню по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
— родительские собрания по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания;

Модуль «Профилактика и безопасность»

реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с профессией 43.01.09 Повар, кондитер
поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ профессии 43.01.09 Повар, кондитер
— организация работы по развитию у обучающихся навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению;

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в профессию 43.01.09 Повар, кондитер
организация и проведение на базе организаций-партнёров с участием партнёров: рестораны; «Кармен», «Фамилия», «Фортеция»; Суши-бар «Токио»; Кафе «Белый кролик»; , «Пить кофе»; Гастробар «Трава»; мероприятий, посвященных профессии 43.01.09 Повар, кондитер презентации, лекции, акции
реализация социальных проектов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами рестораны; «Кармен», «Фамилия», «Фортеция»; Суши-бар «Токио»; Кафе «Белый кролик»; «Пить кофе»; Гастробар «Трава»;

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню Повара/кондитера
участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
— экскурсии в: рестораны; «Кармен», «Фамилия», «Фортеция»; Суши-бар «Токио»; Кафе

«Белый кролик»; «Вкусный дом», «Пить кофе»; Гастробар «Трава» , дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы;
организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
— консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1. Кадровое обеспечение

Для реализации рабочей программы воспитания должна быть укомплектована квалифицированными специалистами.

Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора, непосредственно курирующего данное направление, советника директора по воспитанию, педагогов-организаторов, социальных педагогов, специалистов психолого-педагогической

службы, классных руководителей (кураторов), преподавателей, мастеров производственного обучения. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

Краткая характеристика педагогического состава:

Директор, заместитель директора - 4 человека: заместитель директора по учебной работе, заместитель директора по воспитательной работе, заместитель директора по ООД, заместитель директора по АХЧ, заведующий очным отделением, заведующий практикой, советник директора по воспитанию - 1 ч., социальный педагог - 2ч; педагог-психолог -1ч.; педагог-организатор -1ч.; классные руководители -10ч; педагог-организатор ОБЖ - 1 ч, заведующий отделением - 1 ч, методист - 1 ч; преподаватели -11 ч, профессиональные достижения: награждены знаком отличия-1 ч, учёная степень «кандидат наук» - 1ч.

№	Наименование должности	Функционал
1	Заместитель директора по учебно-воспитательной работы	Отвечает за организацию воспитательной деятельности
2	Советник по воспитанию	Интеграция федеральной повестки в воспитательное пространство техникума
3	Социальный педагог	Обеспечивает социально-педагогическую поддержку обучающихся в процессе социализации
4	Педагог-психолог	Обеспечивает психолого-педагогическое сопровождение образовательного процесса, сопровождение основных и дополнительных образовательных программ
5	Преподаватель-организатор основ Безопасности жизнедеятельности	Контролирует соблюдение требований законодательства об антитеррористической защищенности объектов, организует и обеспечивает защиту обучающихся и работников организации от чрезвычайных (кризисных) ситуаций, антитеррористической защищенности объектов организации, а также разработки паспорта комплексной безопасности и антитеррористической защищенности организации. Совместно с учреждениями здравоохранения организует проведение медицинского обследования юношей допризывного и призывного возраста для приписки их к военкоматам. Организует текущее и перспективное планирование деятельности по гражданско-патриотическому направлению и реализует действующие в техникуме воспитательные программы по патриотическому и гражданскому воспитанию обучающихся. Организует и

		<p>проводит обще техникумовские воспитательные мероприятия гражданско-патриотической направленности разработки паспорта комплексной безопасности и антитеррористической защищенности организации. Совместно с учреждениями здравоохранения организует проведение медицинского обследования юношей допризывного и призывного возраста для приписки их к военкоматам. Организует текущее и перспективное планирование деятельности по гражданско-патриотическому направлению и реализует действующие в техникуме воспитательные программы по патриотическому и гражданскому воспитанию обучающихся. Организует и проводит обще техникумовские воспитательные мероприятия гражданско-патриотической направленности</p>
6	Педагог-организатор	<p>Осуществляет поддержку студенческих инициатив, координирует деятельность общественных организаций, клубов, объединений техникума, организует и участвует в проведении фестивалей, конкурсов и др. студенческих мероприятий, а также осуществляет участие студенческих организаций в мероприятиях, проводимых с молодежью. Организует, проводит и сопровождает мероприятия по различным направлениям внеучебной деятельности техникума; контролирует и координирует деятельность творческих коллективов</p>
7	Руководитель физическим воспитанием	<p>Внедряет наиболее эффективные формы, методы и средства физического воспитания обучающихся, обеспечивает контроль за состоянием их здоровья и физическим развитием в течение всего периода обучения, за проведением профессионально-прикладной физической подготовки. Организует с участием учреждений здравоохранения проведение медицинского обследования и тестирования обучающихся по физической подготовке. Проводит набор в спортивные секции, ведет спортивно-тренировочную и физкультурно-оздоровительную работу, принимает участие в организации и проведении спортивных мероприятий, следит за состоянием спортивного инвентаря</p>
8	Руководитель МО	<p>Отвечает: за планирование, подготовку, проведение и анализ деятельности кафедры воспитания, за пополнение «методической копилки классного руководителя», за своевременное составление документации о работе кафедры воспитания и проведенных мероприятиях. Совместно с заместителем директора по воспитательной работе отвечает: за соблюдение принципов организации воспитательной работы, за выполнение классными руководителями их</p>

		функциональных обязанностей, за повышение научно-методического уровня воспитательной работы, за совершенствование психолого - педагогической подготовки классных руководителей.
9	Классные руководители учебных групп	Основными направлениями деятельности классного руководителя являются: - организация, сопровождение, координация обучающихся учебной группы; - лично ориентированная деятельность по воспитанию и социализации обучающихся (анализ, планирование, организация, контроль процесса воспитания и социализации, изучение личности и коррекция в воспитании обучающихся, социальная помощь и защита обучающихся); - осуществление воспитательной деятельности во взаимодействии с социальными партнерами; - организация учебной работы коллектива группы и отдельных обучающихся; - организация внеучебных занятий; - взаимодействие с родителями, другими педагогами, социальным работником, педагогом-психологом.

3.2. Нормативно-методическое обеспечения

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

Данная программа разработана ГАПОУ ТТТ «Торгово-технологический техникум» г Орска на основе требований Федерального закона №304-ФЗ от 31.07.2020 «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся», с учетом Плана мероприятий по реализации в 2022-2025 годах.

Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года и преемственности целей, задач Примерной программы воспитания для образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию.

Работа по воспитанию, формированию и развитию личности студентов в профессиональных образовательных организациях (далее ПОО) сохраняет преемственность по отношению к достижению воспитательных целей общего образования.

Рабочие программы воспитания в среднем профессиональном образовании (далее – СПО) должны в целеполагании, ожидаемых результатах, видах деятельности, условиях

формирования и воспитывающей, личностно-развивающей среды отражать интересы и запросы участников образовательных отношений в лице: студента, признавая приоритетную роль его личностного развития на основе возрастных и индивидуальных особенностей, интересов и запросов, его семьи; государства и общества; субъектов экономической сферы – бизнеса, работодателей, общественно-деловых объединений.

Формирование общих и профессиональных компетенций в контексте решения воспитательных и личностно-развивающих задач выполняет обеспечивающую роль в данном процессе.

Разработка рабочих программ воспитания и организация воспитательной работы в ПОО спланированы с учетом целей и задач программ воспитания Оренбургской области.

Основой разработки рабочих программ воспитания являются положения следующих документов:

Конституция Российской Федерации (принята на всенародном голосовании 12 июля 2020 г) Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;

1 Федеральный Закон от 28.06.2014 № 172-ФЗ «О стратегическом планировании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями от 31.07.2020);
Федеральный Закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями от 30.04.2022);
Федеральный закон от 06.10.2003 № 131-ФЗ (ред. от 29.12.2020) «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 23.03.2022);

2 Федеральный Закон от 31 июля 2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;

Федеральный закон от 21.12.1996 (ред. от 17.02.2022) № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»

Федеральный закон от 24.11.1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»

Федеральный закон от 11.08.1995 № 135-ФЗ «О благотворительной деятельности и добровольчестве (волонтерстве)»;

Федеральный закон от 19.05.1995 № 82-ФЗ «Об общественных объединениях»;

распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2022-2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;

распоряжение Правительства Российской Федерации от 13.02.2019 № 207-р об утверждении Стратегии пространственного развития Российской Федерации на период до 2025 года;

приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 01.02.21 № 37 об утверждении методик расчета показателей федеральных проектов национального проекта «Образование»;

приказ Министерства экономического развития Российской Федерации от 24.01.2020 «Об утверждении методик расчета показателей федерального проекта «Кадры для цифровой

экономики» национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации»;

приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 13.03.2019

№ 113 «Об утверждении Типового положения об учебно-методических объединениях в системе среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.05.2014

№ 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ (с изменениями на 09.04.2015);

Рабочая программа воспитания разрабатывается с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО). Деятельность по созданию рабочей программы воспитания в ПОО, её содержание, виды и формы деятельности должны предусматривать высокую динамику изменений общественного, технологического и профессионального контекста их реализации. Региональный уровень:

1. Указ губернатора Оренбургской области № 83-ук от 24.06.2010 г. «Об утверждении порядка взаимодействия органов и учреждений системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних по реализации Законов Оренбургской области» от 24 декабря 2009 года № 3279/760- М-ОЗ «О мерах по предупреждению причинения вреда физическому, психическому и нравственному развитию детей на территории Оренбургской области» и от 01 октября 2003 года № 489/55-Ш-ОЗ «Об административных правонарушениях в Оренбургской области»;

Закон Оренбургской области «Об образовании в Оренбургской области» (от 06.09.2013 № 1698/506-У-ОЗ);

2. Постановление правительства Оренбургской области от 29 декабря 2018 года № 921-пп «Об утверждении государственной программы Оренбургской области «Развитие системы образования Оренбургской области»;

3. Постановление правительства Оренбургской области от 29 декабря 2018 года № 910-пп «Об утверждении государственной программы «Патриотическое воспитание и допризывная подготовка граждан в Оренбургской области»;

Нормативно-правовые акты ГАПОУ ТТТ г. Орска

Устав ГАПОУ «Торгово-технологический техникум» г. Орска и локальные нормативные акты, обеспечивающие воспитательную деятельность размещены на официальном сайте техникума: <https://tnt-orsk.ru/> .

3.3. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Система поощрения проявлений активной жизненной позиции и социальной успешности обучающихся призвана способствовать формированию у обучающихся ориентации на активную жизненную позицию, инициативность, максимально вовлекать их в совместную деятельность в воспитательных целях. Поощрение профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся осуществляется за: участие и победу в учебных, творческих конкурсах, олимпиадах, физкультурных, спортивных состязаниях, мероприятиях; – поднятие престижа техникума на международных, всероссийских, региональных, муниципальных олимпиадах, конкурсах, турнирах, фестивалях, конференциях; общественно-полезную деятельность и добровольный труд на благо техникума и социума; благородные высоконравственные поступки. Техникум применяет следующие виды поощрений: поощрение грамотой за успехи в учебной/внеучебной деятельности; поощрение дипломом, грамотой, благодарственным письмом за призовые места в конкурсах, мероприятиях в техникуме и за его пределами; поощрение благодарственным письмом родителей (законных представителей) обучающихся; ходатайство о поощрении обучающегося в вышестоящие органы.

3.4. Анализ воспитательного процесса

1. Анализ условий воспитательной деятельности определяется по следующим позициям:

— описание кадрового обеспечения воспитательной деятельности (наличие специалистов, прохождение курсов повышения квалификации);

— наличие студенческих объединений, кружков и секций в образовательной организации, которые могут посещать обучающиеся;

— взаимодействие с социальными партнёрами по организации воспитательной деятельности (базами практик, учреждениями культуры, образовательными организациями и др.);

— оформление предметно-пространственной среды образовательной организации.

2. Анализ состояния воспитательной деятельности определяется по следующим позициям:

— проводимые в образовательной организации мероприятия и реализованные проекты;

— уровень вовлечённости обучающихся в образовательной организации, проекты и мероприятия на региональном и федеральном уровнях;

— включённость обучающихся и преподавателей в деятельность различных объединений;

— участие обучающихся в конкурсах (в том числе в конкурсах профессионального мастерства); — снижение негативных факторов в среде обучающихся (уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа совершенных правонарушений; отсутствие суицидов среди обучающихся). Основным способом получения информации является педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета обучающихся. Внимание педагогов сосредоточивается на вопросах: какие проблемы, затруднения в профессиональном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год; какие проблемы, затруднения решить не удалось и почему; какие новые проблемы, трудности появились; над чем предстоит работать педагогическому коллективу. Анализ проводится заместителем директора по воспитательной работе, советником директора по воспитанию и другими специалистами в области воспитания.

**Календарный план воспитательной работы
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
1. Образовательная деятельность				
1.1	Час истории "Первая мировая война – известная и неизвестная», посвящённый Дню окончания Второй мировой войны"	1-3 курсы	сентябрь	Зам по УВР, преподаватели истории
1.2	Мероприятия, посвященные 195 – летию со дня рождения Л.Н. Толстого	1-4 курс	сентябрь	Зав. Библиотекой
1.3	Тематические кинопоказы, приуроченные к памятным датам и государственным праздникам РФ, в рамках проекта «Знание.Кино»	1-2 курсы	в течение года	педагог-организатор Преподаватели литературы
1.4	Информационные часы, посвящённые Дню солидарности в борьбе с терроризмом	1-4 курсы	сентябрь	Заместитель директора по УВР, Классные руководители
1.5	Предметная неделя по математике	1 курс	октябрь	преподаватели математики
1.6	Предметная неделя по физике	1 курс	ноябрь	преподаватели физики
1.7	День Конституции: Урок истории «Государственные символы — это многовековая история России...» - уроки истории «Ты имеешь право!» - игра викторина (уроки обществознания) - «История Конституции - история страны» - книжная выставка	1-4 курс		Зав. библиотекой председатель Совета студенческого самоуправления
1.8	Тематические уроки «Я гражданин своей страны» (о государственном устройстве и символике России), посвященные	1-2 курсы	ноябрь	преподаватели истории, обществознания

	Дню народного единства (4 ноября)			
1.9	«Безопасный интернет»- Всероссийский урок безопасности школьников в сети Интернет	1-4 курс	декабрь	Социальный педагог, педагог-психолог.
1.10	Патриотический час «День Государственного герба Российской Федерации»	1-2 курсы	29.11.24	преподаватели истории, обществознания
1.11	Урок мужества, посвящённый контрнаступлению советских войск в битве под Москвой	1-4 курсы	05.12.24	преподаватели истории, обществознания
1.12	Предметная неделя по истории и обществознанию	1 курс	январь	преподаватели истории
1.13	Уроки мужества «Блокадный Ленинград»	1-2 курсы	январь	преподаватели истории, обществознания, библиотекарь
1.14	Час истории «Ты в памяти и в сердце, Сталинград!», посвящённый 82-летию Победы в Сталинградской битве	1-4 курсы	февраль	преподаватели истории, обществознания
1.15	Всероссийский конкурс на лучшую научную работу студентов и школьников по гуманитарным наукам «Веление времени»	1-4 курс	февраль	Педагог-организатор Кл. руководители
1.16	Областной конкурс- фестиваль «Я вхожу в мир искусства» в рамках всероссийского фестиваля.	1-4 курс	март	Педагог-организатор Зам. директора по УВР
1.17	День воссоединения Крыма с Россией: Выставка – панорама «Крым и Россия: прошлое и настоящее» «Россия Крымом прирастала, славян спасая на века» - час истории в музее техникума	1-4 курс	март	Советник директора по воспитанию, педагог организатор
1.18	Интерактивная викторина, посвященная Международному дню театра в рамках Всероссийской недели музыки для детей и юношества	1-4 курсы	март	преподаватели литературы
1.19	Открытый урок «Час Земли»,	1-2 курс	апрель	преподаватели

	посвящённый Дню космонавтики.			физики
1.20	День единых действий в память о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной войны. Кинолекторий «Война за ценности и смыслы».	1-4 курсы	апрель	преподаватели истории
1.21	Международный день родного языка: «Моя речь – мое зеркало» - турнир на знание русского языка «Путешествие в страну Словесность» - книжноиллюстративная выставка	1-4 курс	апрель	Преподаватели русского языка
1.22	Предметная неделя по иностранному языку	1-2 курс	май	Преподаватели иностранного языка
1.23	Международный исторический диктант «Диктант Победы»	1 курс	май	Преподаватели истории, литературы
1.24	Открытый урок «День славянской письменности»	1-2 курс	май	преподаватели истории, литературы
1.25	Мероприятия ко дню рождения А.С. Пушкина	1-3 курс	июнь	Педагог-организатор
1.26	Классные часы «Разговоры о важном»	1-4 курс	ежемесячно	Кл. руководители
1.27	Уроки литературы, приуроченные к юбилеям российских писателей и поэтов	1-2 курсы	В течение года	преподаватели литературы
	2. Кураторство			
2.1	Тематические классные часы « Наш техникум: традиции и нормы поведения ».	1 курс	сентябрь	Кл. руководители (кураторы)
2.2	Курс внеурочной деятельности «Разговоры о важном»	1-4 курсы	каждый понедельник, 1 урок	Кл. руководители
2.3	Изучение классного коллектива. Анкетирование студентов «Мои интересы», «Моя семья», «ЗОЖ» и др.	1 курс	сентябрь-октябрь	Кл. руководители
2.4	Собрания в учебных группах «Я –	1- 4	сентябрь	Кл. руководители

	студентСПО», «Выбираем актив».	курсы		
2.5	Мониторинг социальных сетей	1- 4 курсы	1 р в кв. года	Кл. руководители
2.6	Организация внеурочной занятости обучающихся	1- 4 курсы	в течение года	Кл. руководители
2.7	Контроль посещаемости и успеваемости	1- 4 курсы	в течение года	Кл. руководители
2.8	Проведение инструктажей с обучающимися по ТБ, ПДД	1- 4 курсы	в течение года	Кл. руководители
2.9	Консультации с преподавателями-предметниками (соблюдение единых требований в воспитании, предупреждение и разрешение конфликтов)	1- 4 курсы	в течение года	кураторы групп
2.10	Экскурсии, выездные мероприятия	1- 4 курсы	в течение года	кураторы групп
2.11	Контроль выполнения Правил внутреннего распорядка	1- 4 курсы	в течение года	кураторы групп
2.12	Организация внеурочной занятости обучающихся	1- 4 курсы	в течение года	кураторы групп
2.13	Контроль посещаемости и успеваемости	1- 4 курсы	в течение года	кураторы групп
2.14	Работа с родителями	1- 4 курсы	в течение года	Кл. руководители
	3. Наставничество			
3.1	Формирование базы наставников и наставляемых		По запросу	куратор программы наставничества
3.2	Формирование наставнических пар, Тренинг «Мы команда	1-4 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
3.3	Содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации)	1-4 курсы	в течение года	куратор программы наставничества

3.4	Проведение персонализированных консультаций и индивидуального сопровождения, наставляемых в рамках профессионального развития и решения возникающих проблем и задач	1-4 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
3.5	Предоставление наставляемым доступа к ресурсам и инструментам, необходимым для их наставничества профессионального развития, включая специализированные книги, программное обеспечение, лабораторное оборудование и т. д.	1-4 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
3.6	Организация совместных исследований и научно-практических работ с наставляемыми, поддерживая и развивая их научный интерес и исследовательские навыки	1-4 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
3.7	Встреча с представителем работодателя: рестораны; «Кармен», «Фамилия», «Фортеция»; Суши-бар «Токио»; Кафе «Белый кролик»; «Вкусный дом», «Пить кофе»; Гастробар «Трава» по вопросам трудоустройства	1-4 курс	ноябрь	Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию, педагог-организатор, мастера – производственного обучения и преподаватели специальных дисциплин
3.8	Организация и проведение интерактивных занятий с обучающимися, в преддверии дня Повара.	1-4 курс		педагог-организатор, мастера – производственного обучения и преподаватели специальных дисциплин
4. Основные воспитательные мероприятия				
4.1	День знаний. Праздничная линейка, тематические уроки по предлагаемой тематике	1-4 курсы	02.09.2024	Советник директора по воспитанию, педагог - организатор
4.2	Торжественная церемония	1-4	каждый	советники по

	поднятия Государственного флага Российской Федерации	курсы	понедельник	воспитанию, рук. ОБЖ
4.3	Цикл внеурочных мероприятий «Разговоры о важном»	1-4 курс	Еженедельно	Зам.поУВР, советник директора по воспитанию, классные руководители.
4.4	Первичная диагностика уровня адаптации обучающихся нового набора и выявление обучающихся «группы риска»	1 курс	09.09.2024 - 20.09.2024 г	Педагог-психолог, классные руководители
4.5	Тренинг, направленный на сплочение коллектива с обучающимися I курса. «Мы разные и это круто!!!»	1 курс	Сентябрь	Педагог-психолог
4.6	Проведение СПТ-2024 направленного на раннее выявление незаконного потребления наркотических средств и психотропных веществ	1-4 курс	23.09.2024-08.11.2024 г	Педагог-психолог, классные руководители
4.7	Посвящение в студенты первокурсников	1 курс	октябрь	кураторы групп, педагоги-организаторы
4.8	Мониторинг особенностей развития обучающихся «группы социального риска». Анкета «Признаки проблемных детей»	1-2 курс	октябрь	Педагог-психолог
4.9	День пожилых людей	1-4 курс	1 октября	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, Кл.рук.
4.10	День профессионального образования. День Учителя. Организация и проведение комплекса мероприятий, посвященных Дню СПО и Международному Дню учителя: - проведение праздничного концерта; - проведение классных часов; - выпуск «Информационного, поздравительного вестника»;	1-4 курс	октябрь	Заместитель директора по УВР, зам. директора по УР, педагог-организатор Кл.руководители Студсовет

4.11	Мероприятия к международному Дню Повара	1-4 курс	с 10 октября	мастера – производственного обучения и преподаватели специальных дисциплин
4.12	Цикл мероприятий ко Дню народного единства: Устный журнал: «Нам Родину завещано беречь»; Информационный час: День народного единства, история;	1-4 курс	С 1 ноября	Преподаватели истории Кл. руководители
4.13	Мониторинг психологического климата в группе и социометрического статуса у обучающихся. Методика Социометрия.	1-4 курс	Ноябрь - декабрь	Педагог-психолог
4.14	Мероприятия, посвящённые Дню неизвестного солдата (03 декабря), 82-й годовщине начала контрнаступления Советских войск под Москвой в годы Великой Отечественной войны 1941-1945 гг. (05 декабря), Дню героев Отечества (09 декабря): -акция «Красная гвоздика»; - кинолекторий «Памяти верны!» (просмотр документального фильма «Битва за Москву»); - встреча с Героями РФ (участниками локальных войн, бойцами спецназа)	1-4 курс	Декабрь	преподаватели истории кураторы групп, Советник по воспитанию
4.15	Мероприятия, посвященные Дню Конституции: - Классные часы «Конституция – закон жизни»; - Викторина «Знание законов – основа успеха».	1-4 курс	декабрь	педагог-организатор Кл. руководители
4.16	Праздничное новогоднее мероприятие: «Новогодний марафон»	1-4 курс	С 20 декабря	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор

				Кл. руководители
4.17	Новый год. Мероприятия на зимние каникулы	1-4 курс	январь	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор Кл. руководители
4.18	Мониторинг по программе «Одарённые обучающиеся», в соответствии с планом мероприятий - Методика самодиагностики. Тест - опросник для определения уровня самооценки одаренного обучающегося. -Первичная диагностика одаренности педагогом. -Методы выявления одарённых обучающихся.	1-2 курс	В течение года	Педагог-психолог Преподаватели-предметники
4.19	«Татьянин день» (праздник студентов)	1-2 курс	январь	педагог-организатор Кл. руководители
4.20	День защитников Отечества	1-4 курс	февраль	педагог-организатор Кл. руководители
4.21	Праздничное мероприятие, посвященное Международному женскому дню	1-4 курс	Март	педагог-организатор Кл. руководители
4.23	Тематический час: Международный женский день	1-4 курс	март	Кл. руководители
4.24	Подготовка к городскому и областному фестивалю студенческого творчества «На Николаевской».	1-4 курс	март	Педагог по вокалу
4.25	Тематический час: День космонавтики	1-4 курс	12 апреля	Кл. руководители
4.26	Тематический час: Праздник весны и труда	1-4 курс	май	Кл. руководители
4.27	Информационный час: День Победы	1-4 курс	май	Кл. руководители
4.28	Торжественные мероприятия, посвященные Великой Победе: уроки мужества,	1-4 курсы	май	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор

	концертная программа, кинолекторий, участие в городских проектах и мероприятиях, конкурсах, выставках и др. участие в торжественной церемонии возложения цветов			Кл. руководители
4.29	Круглый стол «Семья и семейные ценности», приуроченные к Международному Дню семьи	1,2 курсы	15.05.24	социальный педагог, педагог-психолог
4.30	Военно-спортивная игра «Зарница», приуроченная ко Дню защиты детей.	1,2 курсы	01.06.24	педагог-организатор ОБЖ, руководитель ССК
4.31	Торжественная церемония вручения дипломов «Выпуск-2024»	4 курс	30.06.24	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, Кл.рук. советник директора по воспитанию, кураторы
4.32	Проведение учебных 5-дневных сборов. Ведение воинского учета	Все курсы		педагог-организатор ОБЖ
4.34	Международный день защиты детей	1-4 курс	1 июня	педагог-организатор Рук.физвоспитания
4.35	Тренинг «Как справиться с волнением во время экзамена»	1-4 курс	июнь	педагог-психолог
4.36	Тематический час: День России	1-4 курс	11 июня	Кл. руководители
4.37	День семьи, любви и верности. Онлайн-встречи.	1-2 курс	7-8 июля	педагог-организатор Кл. руководители
4.38	Участие в региональной профильной смене «Лидеры волонтерского движения»	Команда обучающихся	20.08.- 27.08	педагог-организатор
5. Организация предметно-пространственной среды				
5.1	Оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях общего пользования	1 – 4 курсы	В течении года	Заведующий дневным отделением, кураторы групп
5.2	Оформление стендов к знаменательным датам	1-4 курс	В течении года	Заместитель директора по УВР, советник по воспитанию, педагог-

				организатор Кл. руководители
5.3	Создание тематических уголков и зон для самостоятельного изучения предметов, которые включают интерактивные модули, мультимедийные презентации и практические задания, связанные с профессией/специальностью	1-4 курс	В течение года	педагог- организатор, преподаватели спецдисциплин
5.4	Организация работы музейной комнаты техникума	1-4 курс	В течение года	Заместитель директора по УВР, советник по воспитанию, педагог-организатор, отв.за работу музея
5.5	Конкурс на лучшее оформление кабинета к Новому году	1-4 курс	Декабрь	Кл. руководители
	Оформление стенда « Служу России»	1 – 4 курсы	В течении года	Заведующий отделением, кураторы групп
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)				
6.1	Формирование родительского комитета, организация и координация работы с родителями (законными представителями) обучающихся в текущем учебном году	1-4 курс родители	Сентябрь	Зам.по УВР, Кл. руководители
6.2	Родительское собрание 1 курсов по вопросам организации учебного процесса обучающихся, ознакомление с локальными актами техникума, учебным процессом.	1 курс родители	2 сентября	Зам.по УВР, Кл. руководители
6.3	Проведение родительских собрания «Ответственность родителей за правонарушения и противоправные деяния детей». ФЗ №120 «Об основах профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних»;	1-4 курс родители	Сентябрь	Зам.по УВР, Кл. руководители Соц. педагог Педагог-психолог
6.4	Психологическое просвещение родителей (выступление на род. собрании):	1-4 курс родители	Сентябрь Декабрь Февраль	Педагог-психолог

	«Как помочь первокурснику адаптироваться к обучению в техникуме»; «Профилактика употребления ПАВ. Признаки, что ваш ребенок в суб-группе.»; «Стили воспитания в семье»; «Доверие между родителем и подростком, как залог безопасности.»	и	Май	
6.5	Проведение родительских собраний: «Зона риска – интернет»	1-4 курс родител и	Ноябрь	Кл. руководители Соц. педагог Педагог-психолог
6.6	Проведение родительского собрания - «Профилактика алкоголизма, пивного алкоголизма, наркомании, табакокурения среди студенческой молодежи	1-4 курс родител и	Февраль	Кл. руководители Соц. педагог Педагог-психолог
6.7	Проведение групповых родительских собраний- «Подросток в мире вредных привычек. Курительные смеси. ПАВ»;	1-4 курс родител и	Апрель	Кл. руководители Соц. педагог Педагог-психолог
6.8	Информационные семинары с родителями в области развития и воспитания детей	родител и	В течение года	Зам.по УВР, Соц. педагог Педагог-психолог
6.9	Организация проведения разъяснительных профилактических мероприятий с родителями	родител и	В течение года	Соц. педагог Педагог-психолог
6.10	Сопровождение чатов с родителями обучающихся в мессенджерах и социальных сетях	родител и	В течение года	Классные руководители
	7. Самоуправление			
7.1	Заседания Совета студентов по структурным подразделениям	1-4 курс	Третья среда месяца	Председатель Совета студенческого самоуправления, члены студенческого

				самоуправления
7.2	Выборы старост групп. Формирование Совета обучающихся. Организация работы Движения первых	1-4 курс	сентябрь	студсовет советник директора по воспитанию по воспитанию
7.3	Участие в конкурсе «Большая перемена»	1-4 курс	В течение года	студсовет в течение советники директора
7.4	Проведение традиционных праздников, акций и коллективных дел в техникуме	1-4 курс	в течение года	студсовет советники директора по воспитанию педагог-организатор, кл.рук.
7.5	Организация работы медиа-службы	1-4 курс	В течение года	Студсовет, педагог-организатор
7.7	День российского студенчества. День самоуправления	1-4 курс	январь	советники директора по воспитанию студсовет педагог-организатор, кл.рук.
7.8	Участие в конференциях, семинарах, деловых играх, акциях	1-4 курс	В течение года	советники директора по воспитанию, студсовет педагог-организатор, кл.рук.
7.9	Выездные образовательные программы, участие в конкурсах	1-4 курс	В течение года	советники директора по воспитанию студсовет педагог-организатор, кл.рук.
8. Профилактика и безопасность				
8.1	День солидарности в борьбе с терроризмом	1-4 курс	Сентябрь	Кл. руководители Соц. педагог Преподаватель ОБЖ
8.2	Групповая консультация для студентов «Виды наркотиков и их влияние на организм человека»	1-4 курс	Сентябрь	Педагог-психолог
8.3	Принять участие во Всероссийском конкурсе «Моя законотворческая инициатива»	1-4 курс	Октябрь	Кл. руководители Соц. педагог
8.4	Акция: «15 октября – день чистых рук».	1-4 курс	15 октября	Кл. руководители
8.5	Мероприятия в рамках областной акции «Сообща, где торгуют	1-4 курс	Октябрь	Заместитель директора по УВР,

	смертью»			советник по воспитанию, педагог-организатор, Заместитель директора по УВР, социальный педагог, педагог-психолог
8.6	Мероприятия, посвященные правовому просвещению обучающихся: - День правовой защиты детей - День толерантности - Встречи с сотрудниками правоохранительных органов и прокуратуры	1-4 курс	Ноябрь	Заместитель директора по УВР, советник по воспитанию, педагог-организатор, социальный педагог, педагог-психолог
8.7	Психологическая профилактика употребления табачной продукции обучающимися тренинговое занятие по теме: «Сигареты и их последствия».	1-4 курс	Ноябрь	Педагог-психолог
8.8	Групповая консультация (информирование) на тему: «ВИЧ и СПИД среди нас»	1-4 курс	2 декабря – 9 декабря 2024 г. Неделя борьбы со СПИДом	Педагог-психолог
8.9	Принять участие в антинаркотическом месячнике «Вместе против наркотиков».	1-4 курс	Декабрь	Кл. руководители Соц. педагог
8.10	Неделя безопасности и здоровья Зимние травмы	1-4 курс	Январь	Преподаватель ОБЖ
8.11	Мероприятие в рамках недели безопасности в сети Интернет «Час кода».	1-4 курс	Февраль	Преподаватели информатики Кл. руководители
8.12	Профилактическая беседа-размышление «Выбираю здоровую жизнь».	1-4 курс	Март	Кл. руководители Соц. педагог

8.13	Неделя ЗОЖ «Техникум-территория здоровья»:	1-4 курс	Апрель	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, , социальный педагог, педагог-психолог
8.14	Международный день отказа от курения (31 мая) Просмотр на перемене видеоролика: «Опасность курения» Психологическая профилактика курения «Курения, взгляд изнутри» (просмотр видеофильма, интерактивная дискуссия) I курс.	1-4 курс	Май	Педагог-психолог
8.15	Профилактическая беседа с обучающимися по теме: «Противодействие распространению заведомо ложных сообщений об акте терроризма. Уголовная ответственность лиц, распространяющих заведомо ложные сообщения об акте терроризма»	1-4 курс	Май	Кл. руководители Соц. педагог
8.16	Реализация Комплексного плана по профилактике негативных явлений (по отдельному плану)	1-4 курс	В течение года	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, социальный педагог, педагог-психолог
8.17	#МЫВМЕСТЕ - «Посылка солдату». Отправка материальной помощи российским военнослужащим, находящимся в зоне СВО. - ко Дню народного единства; - к Новому году; - к Дню защитника России; - ко Дню Победы.	1 – 4 курсы	Ноябрь Декабрь Февраль Май	Студсовет, советник по воспитанию, педагог-организатор,
8.19	#МЫВМЕСТЕ - «Письмо солдату». Отправка писем, поздравительных открыток российским военнослужащим, находящимся в зоне СВО.	1 – 4 курсы	Ноябрь Декабрь Февраль Май	Студсовет, педагог-организатор, советник по воспитанию,

	- ко Дню народного единства; - к Новому году; - к Дню защитника России; - ко Дню Победы.			
9. Социальное партнёрство и участие работодателей				
9.1	Круглый стол «Современный рынок труда: требования и возможности». Разностороннее обсуждение текущей ситуации на рынке труда.	1-4 курс	апрель	Заместитель директора по УПР,УВР, советник по воспитанию, педагог-организатор, социальный педагог, педагог-психолог
9.2	День российского предпринимательства – встречи с предпринимателями с г.Орск	1-4 курс	май	Заместитель директора по УВР, рук.ЦК, педагог-организатор
9.3	Участие работодателей в разработке рабочей учебно-программной документации	работодатели	в течение года	Заместители директора
9.4	Участие работодателей в государственной итоговой аттестации выпускников	работодатели	в течение года	Заместители директора
9.5	Проведение совместных мероприятий: организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных профессии /специальности: презентации, лекции, акции, экскурсии, «День без турникета» и т.д.	1-4 курс работодатели	в течение года	Работодатели, Заместитель директора по УПР, педагог - организатор, мастера п/о
9.6	Организация практической подготовки на базе работодателя	работодатели	в течение года	Заместители директора
9.7	Карьерный навигатор: подготовка студентов к адаптации на рынке труда при взаимодействии с Центром занятости населения	3-4 курсы	сентябрь	Заместитель директора по УПР, Куратор группы, ЦЗН
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				
10.1	Конкурс профессионального мастерства по компетенции Поварское дело	3-4 курсы	октябрь	Заместитель директора по УПР, Мастер производственного

				обучения
10.2	Конкурс профессионального мастерства по компетенции Кондитерское дело	3-4 курсы	ноябрь	Заместитель директора по УПР, Мастер производственного обучения
10.3	Проведение ряда тренингов по психологической подготовке к участию в конкурсе профессионального мастерства.	3-4 курсы	ноябрь	педагог-психолог
10.4	Социально-психологический тренинг на тему «Коммуникативные навыки в профессии»	3-4 курс	ноябрь	педагог-организатор, социальный педагог, педагог-психолог.
10.5	Проведение конкурсов профессионального мастерства: Абилимпикс, Молодые Профессионалы	3-4 курс	в течение года	педагог-организатор, мастера п/о, преподаватели
10.6	Проведение ряда тренингов по психологической подготовке к участию в конкурсе профессионального мастерства «Абилимпикс»	3-4 курс	в течение года	педагог-психолог
10.7	Круглый стол с привлечением специалистов «Ведение предпринимательской деятельности»	3-4 курсы	апрель	Педагог-организатор, мастера п/о, преподаватели
10.8	Проведение Ярмарки вакансий для выпускников с участием представителей работодателей с проведением презентации компаний.	Выпускные курсы	Май	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор.
10.9	Профессиональный старт» - знакомство с профессией и наставником (экскурсия)	1 курс	в течение года	кураторы, мастера п/о
10.10	Создание и поддержание базы данных о вакантных рабочих местах и стажировках	Все курсы	в течение года	Центр карьеры
10.11	Организация мастер-классов, семинаров и воркшопов	Все курсы	в течение года	Центр карьеры
10.12	Профориентационные мероприятия «Билет в будущее		в течение года	Кураторы групп
10.13	Тренинг для выпускных групп «Успешное трудоустройство»	Выпускные группы	Июнь	Педагога-психолог

11. Модуль «Студенческие спортивные клубы»

11.1	Заседание совета ССК: Организация работы со студентами колледжа с целью привлечения в спортивные секции; Составление плана работы на учебный год.	участники ССК	сентябрь	Руководитель ССК, преподаватели физической культуры
11.2	Организация работы спортивных секций (по расписанию).	участники ССК	в течение года	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
11.3	Организация соревнований по разным видам спорта	участники ССК	Октябрь-ноябрь	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
11.4	Заседание совета ССК: - корректировка документации работы спортивного клуба; - уточнение обязанностей членов ССК. - подведение итогов за полугодие.	участники ССК	декабрь	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
11.5	Организация спортивного мероприятия, посвященного дню студента	участники ССК	январь	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
11.6	Организация спортивного мероприятия, посвященного Дню защитника Отечества	участники ССК	февраль	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
11.7	Организация спортивного мероприятия, посвященного 80 годовщине Победы в Великой Отечественной войне	участники ССК	май	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
11.8	Заседание совета клуба. Подведение итогов работы ССК, отчет о проведенной работе)	участники ССК	май	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
11.9	Составление плана на следующий учебный год	Участники и ССК	июнь	руководитель ССК
12. Модуль «Волонтерский отряд»				
12.1	Акции по сбору макулатуры, батареек	волонтеры	в течение года	куратор добровольческой команды

12.2	ЭкоГТОФест	волонтеры	25.09.23	куратор добровольческой команды
12.3	Проект «Марафон добрых дел»	волонтеры	в течение года	куратор добровольческой команды
12.4	Участие в акции #стопвичспид	волонтеры	в течение года	куратор добровольческой команды
12.5	День добровольца (волонтера в России)	волонтеры	05.12.23	куратор добровольческой команды
12.6	Участие в конкурсах и проектах	волонтеры	в течение года	куратор добровольческой команды
12.7	Экоквесты	волонтеры	в течение года	куратор добровольческой команды
12.8	Проект «Сопричастность»	волонтеры	в течение года	куратор добровольческой команды

Россия – страна возможностей <https://rsv.ru/>;

Российское общество «Знание» <https://znanierussia.ru/>;

Российский Союз Молодежи <https://www.ruy.ru/>;

Российское Содружество Колледжей <https://rosdk.ru/>;

Ассоциация Волонтерских Центров <https://авц.пф/>;

Всероссийский студенческий союз <https://rosstudent.ru/>;

Институт развития профессионального образования <https://firpo.ru/>

«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.пф/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;

